· AMINOFF, FRANSK VARDAGSMAT - PRIS KR. 4:- ·



SONJA AMINOFF

FRANSK VARDAGSMAT





WAHLSTRÖM & WIDSTRAND. STOCKHOLM

4.-

SONJA AMINOFF

FRANSK VARDAGSMAT

FRANSK VARDAGSMAT

AV

SONJA AMINOFF





STOCKHOLM
WAHLSTRÖM & WIDSTRAND

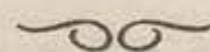
ISAAC MARCUS
BOKTRYCKERI-
AKTIEBOLAG
STOCKHOLM
1 9 2 9



TILL MIN MOR

med tack för allt det goda jag fått lära i mitt hem

INNEHÅLLSFÖRTECKNING



INLEDNING

Allmänna principer

Frågan om hemmens rationalisering

Vi leva i en tid, då människorna till följd av en yttre och inre nödvändighet lärt sig inse betydelsen av en stark koncentration. Affärsföretag, banker och industrier ledas enligt moderna rationaliseringsprinciper, det vill säga ett till sin spets drivet tillvaratagande av alla ekonomiska möjligheter.

Det är med dessa fakta för ögonen, som man med skäl kan fråga sig, varför inte denna ordning även kan införas i hemmen.

I de hem, där husmodern till följd av ett regelbundet arbete utomhus tvingas att taga vara på varje minut, finner man ofta, att hushållet skötes mera regelrätt, än i de hem, där husmodern har hela dagen till sitt förfogande, och där hon i ett övermått av generositet slösar med sin kraft utan tanke på att hon härigenom gör sig själv stor skada.

I förra fallet har den yttre nödvändigheten varit drivfjädern till att husmodern underkastat sig en sträng disciplin, som i sin tur lett till vad man skulle kunna kalla en hemmens rationalisering. Hon har tvungits att spara,

inte bara på tiden, utan även på sin egen arbetskraft, två värdefulla faktorer i kampen för tillvaron.

I senare fallet har det hänt, att hon fallit för frestelsen att inte planlägga dagens arbete. Hon har fullgjort sina skyldigheter, men i en viss rastlös oordning, som gjort, att hon på kvällen varit färdig att digna av trötthet.

I båda fallen kan resultatet ha varit likvärdigt, det vill säga: de båda hemmen lika välskötta, men i det senare har det skett på bekostnad av husmoderns hälsa och härigenom blivit till förfång för hela hemmets trevnad och välbefinnande.

En av orsakerna till, att den husmoder, som uteslutande har sin verksamhet förlagd inom hemmet, ofta försummar det viktigaste av allt, nämligen att organisera arbetet, ligger i det förhållandet, att hon inte fattar, att hon, i lika hög grad som den manlige familjeförsörjaren, direkt genom sin arbetsproduktion bidrager till hemmets försörjning.

Även i vår moderna tid händer det ofta, att den unga kvinnan, som »blivit gift», inte inser, att hon, i och med det att hon tagit detta viktiga steg, även påtagit sig ett visst ansvar. Hon har helt enkelt blivit en del i det ömtåliga maskineri, som heter hemmet och som kräver sin skötsel i lika hög grad som något annat företag.

Det duger inte, när man påtagit sig ansvaret av en plats, att den ena dagen säga till sin arbetsgivare att man inte kan komma förrän senare morgonen därpå, enär man skall ut och dansa på kvällen, eller att man inte kan stenografera ned några order på eftermiddagen, därför att man är »bjuden på té». Den unga dam, som handlade på detta sätt, riskerade helt säkert att bli av med sin plats.

Samma förhållande bör även vara rådande i hemmet.

— Vad nu, hör jag säkert mången fru utropa. Är det meningen, att jag skall vara en slav under min man?

Nej, inte en slav under mannen, men en slav under pliktuppfyllelsen. Ett äktenskap är inte endast en förening mellan två människor, som älska varandra eller som tro sig göra det. Det är i ännu högre grad ett fördrag mellan två människor, som beslutit att gemensamt nå ett visst mål, och för att kunna göra detta fordras det, att båda parterna bidraga till det gemensammas bästa. Av båda kräves det därför självdisciplin: av mannen utom, av kvinnan inom hemmet. Det är den normala formen för ett samliv, och den, som säkert även ger den lyckligaste lösningen på hemproblemet.

Därför måste också kvinnan inse, att hennes arbete inom hemmet bör skötas enligt samma principer som varje annat arbete, som hon skulle åtagit sig hos främmande människor, det vill säga, med iakttagande av samma noggrannhet, samma punktlighet och samma plikttrohet.

Hon har å andra sidan rätt att fordra motsvarande kompensation i arbetet. Hon har rätt att kräva en viss regelbunden fritid samt en med makarnas förhållanden överensstämmande ekonomisk frihet.

Den senaste punkten är den inte minst viktiga. I många hem råder dess värre det missförhållandet, att matmodern inte tillåtes disponera över en given hushållssumma. Hon får nöja sig med att få en sedel då och då. Det är absolut omöjligt att under dylika förhållanden kunna organisera matuppköpen på fördelaktigaste sätt, överblicka månadens regelbundet återkommande utgifter för tvätt, lyse, eventuell städhjälp, dryckesvaror o. dyl. Har en kvinna

visat sig kompetent att på ett förnuftigt sätt kunna reglera hemmets ekonomi, bör hon även erhålla det förtroendet att självständigt och utan inblandning från mannens sida få handha hushållskassan. I annat fall ramlar hela byggnaden och det blir henne omöjligt att kunna — rationalisera.

Den andra huvudpunkten på programmet gäller tiden. Jag tänker då i främsta rummet på införandet av regelbundna måltider. Det är sorgligt att se, huru man särskilt i Sverige negligerar denna fråga, vars betydelse man redan sedan länge insett i utlandet. Vilken lättnad skulle det inte vara i hushållsarbetet, om matmodern visste, att hon varje dag har att servera de tre huvudmålen på bestämda klockslag! Hon kan då rätta dagens arbete härefter, verkställa sina uppköp på vissa tider, beräkna tiden för måltidens anrättande, eventuell disk o. s. v. Hon kan härigenom spara inte endast på sin egen arbetskraft, utan även i ekonomiskt hänseende. Det är ett givet faktum, att en spis, som endast eldas vissa tider på dagen eller gas, som endast brinner under kortast möjliga tid, kostar mindre i underhåll, än om maten skall hållas varm under obestämd tid och spiseln härför måste eldas så gott som hela dagen. För att nu inte tala om den kulinariska sidan av saken. Uppvärmd mat är ett otyg, som riskerar att i betänklig grad förstöra trevnaden vid bordet.

Stor vikt bör även läggas vid att en gemensam frukosttimma införes för skolbarnen, så att man inte riskerar, att, som nu ofta är fallet, den ena ungdomen har rast en timme och den andra en annan. Allt till förfång för den arma mamman, som måste servera två frukostar, och härigenom ser sitt arbete fördubblat.

I allmänhet kan man inte framhålla Frankrike som ett föregångsland i vad

gäller organisationsfrågor. Man måste dock ge fransmännen det erkännandet, att de, där det gäller hemarbetet, hunnit mycket långt i rationalisering.

Det är därför, som jag här skall tillåta mig att med några ord söka ge en redogörelse för huru man i Frankrike sökt ordna hemarbetet. Jag skall även komplettera mina upplysningar med en del recept, som jag sökt framställa i enkel och lättfattlig form. Det är inte min mening att poetisera över matlagning, det överlåter jag åt andra. Jag har endast ur min egen erfarenhet som husmor hopsamlat en del rön, som jag ber att få förelägga intresserade husmödrar i hopp om att de någon gång kunna komma till användning till omväxling med den ofta mera bastanta svenska husmanskosten. Påpekas bör, att recepten äro avsedda för en ordinär familj, som omfattar 4 à 5 personers hushåll.

Fransk hemskötsel

Det första, som frapperar utlänningen, när han kommer på besök till Frankrike är, att alla banker, större affärsetablissement och liknande företag hållas stängda två timmar på dagen, mellan klockan tolv och två. Då äta nämligen alla människor lunch. Det är så gott som omöjligt att erhålla mat på någon annan tid på restaurangerna. Främlingen, som, åtminstone om han kommer från Norden, är van vid att äta, när det faller honom in och när han känner sig hungrig, blir först otålig, när han finner, att han vägras servering före eller efter dessa klockslag. Han vänjer sig emellerid snart vid denna mat-

ordning och inser till på köpet vanligtvis det praktiska och förnuftiga i dessa sedvänjor.

Även i hemmen ätes på bestämda tider, det vill säga klockan tolv och klockan sju eller halv åtta, beroende på tiden för husfaderns hemkomst. Någon timme innan måltiderna råder därför ett intensivt liv och rörelse i alla husets kök. Det ger emellertid en viss känsla av lättnad i arbetet att veta, att man inte är ensam, utan att det arbetas samtidigt i alla hem.

När tolvslaget förtonat, smäller det glatt av alla korkar, som dragas upp ur vinflaskorna, och några minuter senare vet man, att alla sitta till bords i färd med att intaga dagens första verkliga måltid.

Innan man har hunnit så långt, har det emellertid gällt för husmodern att verkställa de nödvändiga inköpen.

Låt oss då genast från början framhålla, att man i Frankrike aldrig rekvirerar några matvaror per telefon. Dels fungerar inte telefonen på samma sätt som i Sverige; man kommer oftast fortare fram genom att själv bege sig till den person, man önskar tala med. Det viktigaste för den franska husmodern är likväl, att hon anser, att endast hon själv är kompetent att bedöma arten och halten av de varor hon köper in och därför vill se dem innan de köpas.

I regel köper man även det mesta av handlarna på torgen. Dylika torgförsäljare äro ambulerande, det vill säga de sälja sina varor i olika stadsdelar, olika dagar i veckan. Vissa öppna platser eller bredare boulevarder äro vissa dagar i veckan öppna för torghandel. Denna tar sin början vid niotiden på morgonen och pågår till klockan ett eller två. Det är på dessa

dagar och dessa tider, som husmödrarna i stadsdelen ifråga göra sina uppköp för de närmaste dagarna.

Detta arrangemang har den stora fördelen att priserna kunna pressas ned. Försäljarna göra sina uppköp en gros på morgonen i Centralsaluhallarna, där man endast säljer i större partier. De föra sedan omkring varorna på kärror till de olika stadsdelarna och försälja dem direkt från samma kärror. De behöva inte göra några extra pålägg på priserna, då deras omkostnader äro minimala, för att inte säga inga. Husmödrarna slippa mellanhänder och kunna lugnt stoppa den sålunda åstadkomna förtjänsten i portmonnän.

Vill en husmoder handla klokt och omtänksamt, gör hon därför på morgonen en rundvandring bland torgförsäljarna. Hon ser då genast vilka varor, som äro fördelaktiga att köpa den dagen. En dag har till exempel tillgången på vitling varit särdeles riklig i Centralsaluhallarna. Fisken har samma morgon anlänt till Paris och ligger skimrande och färsk i jättestora högar på fiskhandlarnas kärror. Till följd av den starka konkurrensen äro dessa nödsakade att sälja den så billigt som möjligt. Den påpassliga husmodern köper ett större parti för billigt pris. Första dagen steker hon den ena hälften och serverar den knaperstekt och aptitlig, tillsatt med en skiva citron. Den andra hälften kokar hon in, så att den håller sig till påföljande dag, då hon gratinerar fileterna i ugn, beströdda med hackade champinjoner och smaksatta med riven ost.

En annan dag har slaktaren kommit över ett större parti oxkött. Husmodern profiterar genast av prisfallet och köper ett försvarligt stycke, som hon fördelar för olika ändamål. Hon behöver sedan inte sörja för det substantiella på menyn förrän nästkommande torgdag.

Dylika torgplatser äro i regel belägna i centrum av varje stadsdel, vilket har till följd, att husmödrarna sällan eller aldrig behöva kosta på sig spårvagn eller metro. Den lilla morgonpromenaden till torget ger dem endast hälsa och krafter.

Torghandeln från kärrorna har många fördelar. Den reducerar priserna, och den ger husmödrarna tillfälle att själva göra ett urval av vad de vilja köpa. Den nödvändiggör en viss varukännedom från husmoderns sida, men man får förutsätta, att de unga fruarnas uppfostran ej försummats i sagda hänseenden. Den elogen måste man även ge de franska husmödrarna, att de äro skickliga uppköpare. Detta vet handlarna, och de tvingas också att rätta sig härefter genom att inte söka saluföra mindervärdiga varor. Den husmor, som köper en vara endast därför att den är billig, kan göra sig själv en stor otjänst. Det är ofta bättre att lägga på en krona eller så och få en förstklassig sak mot att snåla in samma belopp och köpa fisk, som är halvrutten och sedan få betala hundratals kronor i läkarräkningar. Därför gäller det inte endast att köpa billigt, utan även att köpa med eftertanke. Det blir i längden mest ekonomiskt.

En annan mycket praktisk åtgärd är, att varje torghandlare enligt polisförordning är skyldig att åsätta prislappar på sina varor. Slaktarna stycka dessutom ofta sina varor i småbitar, vilka pris även påsättas. Det är en lätt sak för husmodern att taga en överblick av det hela, och hon kan sålunda redan innan hon gjort sina inköp, fixera priset på vad hon köper. Hon behöver med andra ord inte riskera att bli utsatt för obehagliga överraskningar.

Den, som känner Paris, vet, att varje stadsdel har sin givna lokalfärg. I trakten omkring Etoile bor penning- och börsaristokratien, i Passy den burg-

nare borgarklassen, i Gambetta småborgarna, i Montmartre och Montparnasse ämbetsmän och artister, i Montrouge arbetare. Ett är emellertid gemensamt för alla stadsdelarna, och det är, att man överallt äter lika. Det är kanske också en av orsakerna till, att Frankrike verkligen kan kallas ett demokratiskt land. Varorna äro dessutom av lika god beskaffenhet, antingen de köpas i Passy eller Montrouge. För husmodern är det av ofantlig betydelse, ty hon behöver aldrig besvära sig med långa resor för att skaffa hem det bästa möjliga. Hon vet, att hon kan finna det i sitt eget kvarter.

Det är emellertid inte bara ifråga om inköp, som den franska husmodern finner tillmötesgående från handlarnas sida. Hon finner även stora lättnader i fråga om prepareringen av matvarorna.

Envar, som själv sysslat med hushållsgöromål, vet, att det inte alltid är roligt att handskas med råvarorna. Det är för det mesta ett tidsödande och nedsölande göra.

Särskilt gäller detta grönsakerna. En kvinna kan vara en utmärkt husmor, men det hindrar inte, att hon tycker det är tråkigt att få sina händer fördärvade. Det är en känsla, som är helt naturlig för en kvinna, mån om sitt yttre, och vem är inte det, särskilt i våra dagar, då stor vikt lägges vid att kvinnorna söka i det längsta behålla sin ungdom och sin charm.

Att dagligen rensa rotsaker, som äro jordiga och oaptitliga, är emellertid ingen skönhetskur, varken för sinne eller händer.

Den franska kvinnan är som bekant mycket noga med sin person, och detta med rätta. Det är därför helt naturligt, att hon i det längsta söker undvika att fördärva det vackra, som naturen givit henne, och till detta höra händerna.

Hon behöver inte heller göra det, ty de matvaror, som hon har att handskas

med, ha i regel genomgått en första reningsprocedur, innan hon behöver taga hand om dem.

Morötter och rovor, som ersätta palsternackan hos oss, äro sålunda putsade och fina, när hon stoppar ned dem i torgkassen. Hon behöver på sin höjd skrapa dem helt lätt med en kniv, innan de skola användas.

Ärter kunna köpas både spritade och ospritade. I det förra fallet sparar man tid. Omsättningen är dessutom så livlig, att man inte behöver riskera att få gamla varor.

Köttet putsas av slaktaren. Man ger endast en anvisning på vad det skall användas till, varefter det efter behov späckas, hoprullas och ombindes av slaktaren. Vid hemkomsten är steken fullt färdig att läggas på grillen eller i stekgrytan. Detsamma är även fallet med höns och vilt. Kokhöns och kanin styckas i lagom stora bitar. Inälvor och skrov, som i Frankrike anrättas som särskilda rätter, äro likaså på förhand preparerade.

Smör och ägg ligga aptitligt upplagda i korgar eller i stora högar omgivna med vit tyll och gröna blad. Ost finnes styckad i *småbitar*, avpassade för en eller två måltider. Man behöver därför inte riskera, att den torkar och blir onjutbar för finsmakaren.

Det samma gäller frukten. Apelsiner och mandariner, som under säsongen komma direkt från Nizza i flata och lätta korgar, säljas med några gröna blad ännu fastsittande vid stjälken. Det är en fröjd för ögat, när de bäras in till bordet. Druvor säljas i stora klasar och tävla i färgglädje med höstens andra produkter: päron, äpplen och rödlilasfärgade färska fikon. På våren och försommaren köper man ljusgröna mandlar, aprikoser och persikor direkt från kärrorna. Men alla dessa läckerheter höra till ett milt klimat. I Norden

får man försaka dem. Vi ha i gengäld våra bär, vilkas milda men dock genomträngande arom vida är att föredraga framför de mera smaklösa bärsorter, som södern alstrar.

För den svenska husmodern utgör brödfrågan ofta ett svårlöst problem. Hon får i regel nöja sig med färskt bröd en gång om dagen. I Frankrike tillhandahåller man färskt bröd fyra gånger om dagen. Första gången klockan sex på morgonen, då gifflarna och kuvertbröden till första frukosten tagas ur ugnen. Andra gången till lunchen klockan tolv, tredje gången klockan fyra, då man ånyo köper färska gifflar eller briocher till eftermiddagstéet samt slutligen klockan sju till middagen.

Den franska husmodern sysslar därför mycket litet med hembak. Hon finner det billigare och mera praktiskt att köpa sitt bröd hos bagaren. I gengäld kan det inte nekas, att nordbon ofta saknar den rika omväxling i fråga om brödsorter, som han finner i hemlandet. Här finnas endast två sorters matbröd: det vita, som förekommer i olika dimensioner och former, samt ett slags rågbullar, som endast ytligt påminna om svenska rågkakor.

Det söta brödet saknas så gott som alldeles. Den svenska principen, att låta kaffet ständigt åtföljas av bullar och kakor, existerar inte i Frankrike. Inte heller äter man så mycket mellanmål. Huvudvikten lägges vid dagens två stora måltider, lunchen och middagen, och till dessa serveras god och närande mat. Kafferep med sju olika sorters kakor är därför ett okänt begrepp. Fransmännen äro allt för stora gourmeter för att vilja fördärva sin goda aptit med sötsaker.

Bagaren kan emellertid även göra husmodern andra tjänster. Sålunda mottager han kött och höns till stekning. Man preparerar sin stek, det vill

säga gnider in den med salt och peppar, lägger den i en eldfast form och beströr den med några smörklyftor. Man lämnar därefter in den till bagaren, säger till, om man önskar den väl- eller lösstekt, och bestämmer därefter ett klockslag, då man vill, att den skall vara färdig att hämtas. På utsatt tid tages steken ur ugnen, man betalar bagaren 75 centimes, det vill säga omkring 11 öre, och middagens huvudrätt är färdig att ställas på bordet.

Detta tillvägagångssätt är särskilt praktiskt för den husmor, som har sin verksamhet förlagd utomhus. Men även för en vanlig husmor kan det någon gång vara skönt att känna, att hon inte behöver passa maten en hel eftermiddag, utan att hon i stället kan ägna sig åt andra sysslor.

Slaktaren tillhandahåller även färdiglagad buljong till billigt pris. Den är oftast god och välsmakande, alltid lagad på förstklassigt kött och smaksatt med rikligt med grönsaker.

Föredrar man att laga sin soppa själv, vilket ju är att rekommendera under normala förhållanden, kan man på torget få köpa en knippa aptitliga grönsaker, direkt avpassade för ett kok. Det är ganska lustigt att se, huru fransmännen avpassa proportionerna av de olika grönsaker, som man anser lämpligast att komma till användning. I Sverige har man en viss förkärlek för morötter. Nekas kan emellertid inte, att de ofta ge en sötaktig bismak, som inte är fördelaktig. En fransk husmor låter därför purjolöken bli den dominerande kryddan i buljongen. Ett grönsaksknippe till en pot-au-feu består sålunda av tre purjolökar, en stor eller två små morötter, två majrovor, en klyfta huvudselleri, ett par sellerikvistar samt ofta några persiljerötter. De sistnämnda ge en diskret och behaglig arom åt buljongen, och anbefallas på det

varmaste, antingen det gäller att koka en köttbuljong eller en grönsaksbuljong för kokning av fisk.

Jag nämnde nyss att torghandlarna för det mesta göra sina uppköp i Centralsaluhallarna. Det är ju ingenting som hindrar husmödrarna att göra sammaledes. De slippa då alldeles ifrån mellanhänder. Men de måste då göra sina uppköp i stora partier och i arla morgonstund. Kött, grönsaker, smör, ost, ägg säljas sålunda redan vid femtiden på morgonen, fisken klockan sju. Det är ju något tidigt, även för den, som lärt »att morgonstund har guld i mun». Den största olägenheten är emellertid, att man måste köpa i stora partier. Minsta partiet fisk utgöres sålunda av tre kilo, och det är ju för mycket för ett litet hushåll. I barnrika hem eller i de fall, då flera grenar av familjen ha gemensamt hushåll, är det däremot praktiskt och bra. I Paris händer det ofta, att man på grund av bostadsbrist tvingas att dela våning med sina närmaste släktingar. I princip är detta absolut förkastligt. Nöden har emellertid ofta ingen lag, och många nygifta ha fått vara tacksamma att finna en fristad hos den ena eller andra partens föräldrar. För dylika större hushåll är det naturligtvis en stor fördel att kunna göra sina uppköp direkt i hallarna. En husmor med till exempel tio personers hushåll kan beräkna att tjäna in en hundralapp genom att gå upp tidigt på morgonen och göra ett besök i hallarna. Det är givet, att pensionatsvärdinnor och restauranginnehavare alltid begagna sig av denna inköpsmetod. Det är också en av orsakerna till, att man inte ens på små restauranger i Paris riskerar att bli serverad skämd mat. Hallarna förnya nämligen för varje dag sina förråd av matvaror.

För den husmor, som lever under ordinära förhållanden, blir det däremot alltid mest fördelaktigt att begagna sig av den öppna torghandeln i kvarteret. För den, som en gång blivit van »de faire son marché», det vill säga göra sina uppköp på torget, blir detta för övrigt snart ett stort nöje. För det första är det en njutning för ögat att ströva omkring på torget, där grönsaker, frukt och fisk ligga upplagda i jättestora högar. Den färgrikedom, som utvecklas, kan inspirera även en artist. Dessutom råder där vanligtvis en glad och gemytlig stämning. Kringvandrande musikanter sörja för den musikaliska underhållningen. Mången gång kan man få se en samling mer eller mindre bastanta matronor med torgkassar på armen, som fylkats kring några dylika gatmusikanter, som spela och sjunga den sista revyschlagern. Bördorna bli lättare att bära på hemvägen, när man ännu har tonerna av en sprittande jazzmelodi eller en smäktande vals i öronen.

På torgen försäljas dessutom litet av varje: köksattiraljer, tvål, putsmedel, kläder, strumpor, böcker och paraplyer. Där finnes med andra ord näring både för kroppen och själen. Och det är kanske en av orsakerna till att den franska husmodern med en viss nyfikenhet beger sig på sin torgvandring. Hon vet, att hon befinner sig på vandring till de oanade möjligheternas land!

Husmoderns privilegier

Det har förut talats om, att den husmoder, som visat sig ha förståelse för hemmets rationella skötsel, även bör komma i åtnjutande av ett visst ekonomiskt förtroende.

I Frankrike har man härvidlag kanske gått ett steg för långt. Här är det praktiskt taget kvinnan, som regerar hemmet i ekonomiskt hänseende.

För den händelse mannen är löntagare, är det vanligt, att han överlämnar hela sin lön i hustruns händer. Det blir sedan hon, som får svara för de regelbundet återkommande utgifterna såsom hyra, skatter o. s. v. Som fransmannen är ytterst sparsam och i regel även, när han sitter med små inkomster, ändå finner möjlighet att sätta in några francs på banken, så blir det också hon, som sköter bankaffärerna. Mannen får sina »nålpengar», här uttytt pengar till tidningar, cigarretter och apéritifs, tre oundgängliga utgifter, även för den stadgade fransmannen.

För nordbon verkar inte ett dylikt arrangemang fullt sympatiskt. Mannen kommer i en viss beroende ställning, som jag inte tror, att skandinaviska kvinnor finna fullt förenliga med manlig karaktär och självkänsla. Helt säkert kommer man till ett lyckligare resultat genom att gå halva vägen var.

Att en dylik princip kunnat genomföras är emellertid ett vittnesbörd om, att den franska kvinnan varit kompetent att sköta hemmets ekonomi. Huruvida exmplet manar till efterföljd är en annan fråga.

Så övergår jag då omedelbart till en annan punkt på programmet, nämligen frågan om husmoderns fritid.

Det är givet, att en på förhand uppgjord, schematisk indelning av dagen inte slaviskt kan följas. Jag tror dock, att fransyskan, som i grund och botten är en liten egoist, har lyckats ordna det mycket klokt för sig även i detta hänseende.

Tack vare de bestämda måltidstimmarna vet hon på förhand, huru många av dagens timmar, som hon behöver anslå åt matlagningen och vad därtill hör.

Härtill kommer den omständigheten, att man i franska hem med förkärlek håller sig till lättlagad kost. Köttet serveras för det mesta griljerat. Tunga grytstekar eller kalvstekar med tjock gräddsås, som kräva en ständig och långvarig tillsyn, äro okända begrepp.

De franska grönsakerna äro även mera lättkokade än de svenska. Jag överlåter åt de lärda att utfundera orsaken. Faktum är emellertid, att så är med verkliga förhållandet överensstämmande.

Sedan inköpen för dagen fullgjorts och husmodern undantagit de timmar, som åtgå för måltidernas tillagande, återstår sålunda ändå flertalet av dagens timmar.

Städningen är i regel lätt undangjord. På grund av bostadsbrist och höga hyror äro de flesta familjer synnerligen trångbodda. Det finnes sålunda inte många rum att städa.

Golven i de flesta franska hem äro bonade. Boningen ombesörjes ofta av portvakten. För den händelse denne inte vill åtaga sig sysslan, tar man sin tillflykt till särskilda »bonare» — »frotteurer» — som åtaga sig detta uppdrag. Någon golvskurning behöver sålunda inte förekomma.

Vad barnen beträffar, så skickas de antingen i hel- eller halvpension.

Parisarna äro i regel måna om att sända sina barn till landet eller landsorten. Luften i en storstad är inte välgörande för det uppväxande släktet. Man har häri att se orsaken till att pensionssystemet florerar så livligt i Frankrike. Inte därför att föräldrarna vilja frigöra sig från besväret med barnen, men därför, att de framför allt äro måna om deras fysiska hälsa.

Det är emellertid alltid svårt att skilja sig från sina barn. Det är kanske den största uppoffringen ett föräldrapar kan göra. Många familjer före-

draga därför att behålla barnen i Paris. De sändas då antingen i kommunala eller privata skolor. I båda fallen hör det dock till kutymen, att barnen äta sin lunch i skolan. Avstånden i Paris äro stora, och det är inte allom givet att kunna hämta hem barnen på frukostrasten och sedan åter följa dem till skolan. I många skolor serveras lunchen på platsen, i andra få barnen medtaga förning: ägg, smörgåsar, frukt o. dyl.

Modern har under tiden händerna fria att kunna ägna sig åt andra sysslor. Även i de hushåll, där man kan tvätta i hemmen, och det är praktiskt taget nästan omöjligt i de trånga franska köken, kan husmodern därför ha möjlighet att taga sig fritt ett par timmar om dagen. På vad sätt hon vill disponera över dessa fritimmar är hennes ensak. Den ena är road av att springa omkring i de stora magasinerna, den andra föredrar att sitta hemma och läsa en bok. Huvudsaken är emellertid, att husmodern kan hämta den förströelse, som är nödvändig för att hålla sinnet i jämnvikt och arbetslusten vid makt.

I franska hem tillämpas även en annan princip, som är särdeles efterföljansvärd, och det är, att en eftermiddag i veckan, vanligtvis på söndagsmiddagen, få alla hushållsgöromål vila. Den, som arbetat strängt hela veckan, vet vad det vill säga att få vila ut var sjunde dag. Man arbetar med mera styrka och energi, när man vet, att på de sex arbetsdagarna följer en vilodag. Därför betinga sig också de flesta arbetare numera en viss sammanhängande ledighet per vecka.

Det synes mig självfallet, att dessa principer även böra efterföljas i hemmen. Även husmodern kan behöva känna, att hon en gång i veckan fritages från arbetsbördan. Endast härigenom kan hon hämta inspiration till en ny veckas arbete.

I regel går man därför i franska hem »man ur huset» antingen på lördagen eller söndagen. Hela familjen äter då på restaurang. Nöjet behöver inte bli alltför dyrt, ty var och en väljer sig lokal efter råd och lägenhet, och det vimlar av små restauranger i Paris, där man äter bra och till billigt pris. Den summa, som ges ut på ett dylikt litet familjenöje, har husfadern tiodubbelt igen genom att se sin fru inte bara hämta krafter, utan även arbetsglädje och lust att taga i med friska tag med den nya veckans sysslor.

Det har sagts, att kvinnan behöver mera distraktion än mannen. Hon kan inte i samma grad som mannen helt uppgå i ett arbete av vad slag det vara må. Påståendet kan diskuteras. Ett är emellertid säkert, nämligen att husmodern i lika hög grad som någon annan arbetande individ har behov av att känna, att hon har rätt till en fridag. Och denna skall inte väljas av en slump. Den skall vara ett privilegium, som återkommer på bestämd dag och tid. Endast härigenom kan vilan bli vad den skall vara — en rekreation för både själ och kropp.

Jag tror inte, att det skulle möta några större svårigheter att söka omsätta samma teorier i Sverige. Även i hemlandet börjar man alltmera på söndagarna servera s. k. familjemiddagar på restaurangerna. Det behöver inte betyda, att hemlivet försummas och att man ägnar sig åt uteliv. Det vill helt enkelt säga, att husmodern en gång i veckan får den frihet från hushållsbestyr, som hon i grund och botten ärligt gjort sig förtjänt av. Och härom är ju intet ont att säga. Snarare tvärtom.

Tjänstefolksfrågan

En brännande fråga i alla länder. De unga flickorna låta sig alltmer frestas av arbetet i fabriker och industriföretag. Man får inte undra härpå. Arbetet är visserligen hårt och lönar sig inte alltid. I gengäld har den arbetande dock att räkna med sin givna fritid — och häri ligger den stora lockelsen.

Vill man fullt opartiskt se på hembiträdets åligganden, så måste man medge, att de många gånger äro »over ævne». Visserligen behöver hon inte sörja varken för mat, logi eller tvätt, men i gengäld måste hon stå till sina arbetsgivares disposition dygnet om. I många svenska familjer äter man en sentima supé. Detta betyder, att arbetet i köket kanske inte slutförts förrän sent på kvällen. Redan tidigt morgonen därpå måste tjänsteanden vara i verksamhet för att servera herrn i huset och barnen deras första frukost, borsta kläder och skor o. s. v. Hon är visserligen fritagen från direkta ekonomiska bekymmer, men hon har sällan eller aldrig en fri stund för sig själv. Det är detta, som gör att den unga arbetarflickan alltmera söker sig ett arbete, som visserligen inte ger henne samma ekonomiska trygghet, men i gengäld låter henne känna sig som en fri individ.

I Frankrike ställer sig problemet något annorlunda, åtminstone efter världskriget. Här lider man visserligen av brist på tjänarinnor, men av andra orsaker än i Sverige.

Under kriget dödades i Frankrike miljoner män. Detta betydde, att kvinnan, som före kriget så gott som uteslutande sysslade med hemarbete, tvingades att ersätta männen i deras arbeten. De började taga en mera aktiv del i jord-

bruksskötseln. Stora lantegendomar sköttes under krigsåren uteslutande av kvinnor. Kvinnor togo plats på fabrikerna, i bankerna, på kontoren och i ämbetsverken. Under tiden fingo de alltmera smak och fallenhet för sina nya yrken, och när freden kom, var det därför många, som behöllo de platser, som ödet så att säga hållit i beredskap åt dem. Hemarbetet har i hög grad blivit lidande härpå. Det kvinnliga arbetet har så att säga kommit ur sina gängor. Det är nämligen i nuvarande stund ytterst svårt att erhålla hemhjälp.

På det stora hela taget måste man erkänna, att de franska tjänsteflickorna ha det väl ställt. De ha sina givna fridagar i veckan, de arbeta sällan sent om kvällarna, och de äro väl betalade. I gengäld fordrar man av dem ett fullgott arbete. De skola vara väl bevandrade i matlagning. I Frankrike anser man det nämligen vara en skam för en kvinna, om hon inte förstår sig på den konsten. Dessutom får hon arbeta strängt under de timmar, hon står till arbetsgivarnas disposition.

Hennes kompensation utgår till största delen i form av en regelbunden fritid. Hon bor dessutom sällan hemma i familjen. I de flesta franska hus finnas inredda särskilda rum på vinden, som äro avsedda för tjänstepersonalen.

Detta arrangemang medför vissa fördelar både för husbondefolket och tjänarna. Det är ju sällan trevligt för de förstnämnda att inte kunna stänga hemmets dörrar en viss tid på kvällen. För tjänarna är det inte heller angenämt att inte ha en känsla av att vara fria, av att kunna disponera över fritiden på sätt som de själva önska. I Frankrike undviker man de konflikter, som kunna uppstå av dessa skilda intressen genom att var och en av de båda parterna bor för sig själv, och härigenom också var och en för sig tager ansvaret för sina handlingar.

Tjänarna kunna dessutom göra anspråk på en viss sammanhängande ledighet i veckan.

Trots dessa omständigheter är det emellertid på grund av nyssnämnda efterkrigsförhållanden svårt att erhålla hembiträden.

Man har därför sett sig nödsakad att taga skeden i vackra handen, det vill säga söka en annan lösning på problemet. Denna lösning har man funnit vara, att inte städsla en fast tjänstepersonal, utan i stället söka sin tillflykt hos vad man hos oss skulle kalla en städhjälp, som kommer vissa timmar på dagen och då utför de drygaste göromålen.

De förhållanden, som här citeras, gälla naturligtvis endast medelklassen. Går man högre upp på rangskalan, finner man att andra principer göra sig gällande, men som denna bok riktar sig just till de husmödrar, som härska över en enkel familj, har jag med flit ej tagit de mera extrema omständigheterna i betraktande.

Jag utgår sålunda ifrån, att det rör sig om en familj, som lever i ordinära förhållanden. Man har att röra sig med en budget, som ej överstiger medelmåttet, och där det gäller att spara på varje öre, här uttytt centimes.

Husmoderns första göra är att söka få tag på en städhjälp. Hon finner en »femme de ménage», som är villig att komma en eller två timmar varje morgon. Hon hämtar då familjens behov av bröd, mjölk och tidningar. Vanligtvis kokar hon även morgonkaffet. Hennes första göra är därefter att taga itu med disken, som blivit över sedan föregående dag. Därefter städar hon rummen, och överlämnar så de mera lättvindiga sysslorna åt husmodern. Hennes arvode utgår uteslutande i form av kontantbidrag.

Man har på många håll kommit under fund med, att detta är den för båda

parter mest behagliga formen av arbetsfördelning. Husmodern slipper de »tråkiga» sysslorna. Hon behöver sedan endast tänka på sina uppköp och tillredandet av måltiderna, vilket för de flesta inte är ett arbete, utan en fest.

Hemhjälpen å sin sida går till ett nytt arbete. Hon kan varje månad räkna med en fast inkomst och är resten av dagen fri att ägna sig åt sin familj eller vad henne lyster. Här kan det inte bli tal om något ingripande i den personliga friheten, varken från den ena eller den andra sidan. Och härigenom skapas den säkraste garantien för att arbetsglädjen kan hållas vid makt både hos husmodern och tjänarinnan.

Detta arrangemang medför givetvis ett »men» för de familjer, där det finns barn. Där kan det ju vara gott för modern att känna, att hon kan taga sig fritt en kväll därför att hon vet, att det hemma finns någon, som vaktar över barnen. Men huru ofta är det, som man i dylika fall med fullt förtroende kan lita på en främmande person. Här gäller det nog att finna en »skyddsängel», som vaktar av uteslutande oegennyttiga motiv. För modern innebär detta en uppoffring, men allting här i världen måste baseras på ett visst förnekande av det egna jaget. Endast härigenom blir det möjligt att kunna skapa den verkligt fria, helgjutna personligheten. Och helt säkert kan en förståndig maka och moder finna andra glädjeämnen än de, som bjudas genom ett artificiellt och ytligt nöjesliv. Känslan av att ha gjort sin plikt är den, som i längden skänker den största tillfredsställelsen och kanske även den största respekten hos den ende, med vilken man har att räkna, den andra hälften av det egna jaget.

Mat ger hälsa

Skåningen säger: »god mat, rikligt med mat och mat i rättan tid». De första och sista punkterna äro säkert riktiga. Vad yttrandet om rikligt med mat beträffar, så kanske det behöver synas litet närmare i sömmarna. Det är nog bra att äta rikligt, det är däremot fullständigt orätt att söka överlasta sin mage. Och det kan inte nekas, att svensken gärna syndar i detta hänseende. Vårt stränga klimat fordrar en rikligare köttdiet än vad som till exempel är nödvändigt i södern, där människorna till största delen kunna leva på vegetabilier, makaroni- och risrätter. Svensken kräver även mera fettämnen än sydlänningen. Det hindrar likväl inte, att svenskarna bara ha gott av att blanda upp de många stekarna med litet grönsaks- och makaronirätter då och då.

Ett kapitel för sig förtjäna grönsakssopporna. Det är alldeles onödigt att, som svenskarna gärna göra, ständigt äta köttsoppor. Man mår endast väl av att regelbundet börja middagen med en grönsakssoppa, som både är välgörande för smaken och magen. Under vintermånaderna är det dessutom en synnerligen behaglig känsla att kunna börja måltiden med någonting, som värmer.

Den invändningen kan göras, att grönsakerna äro svåråtkomliga i nordliga klimat och att de ställa sig onödigt dyrbara i inköp.

Talrika varianter på soppor, tillagade på billiga grönsaker kunna dock göras. Till billiga grönsaker räknar jag potatis, lök, purjolök, selleri, jordärtskockor, torkade ärter och morötter. Alla dessa grönsaker finnas året om

och behöva inte kosta allt för mycket i inköp i proportion till vad de ge. För att göra sopporna välsmakande och närande fordras dock, att man inte snålar på smör, eventuellt grädde. Den husmoder, som är frikostig i sagda hänseende, finner snart, att hon gjort en god affär. Hon kan spara på det vida dyrbarare stekköttet, och hon finner snart, att hon, om hon vill följa de preliminära föreskrifterna, mötes av sympati och välvilja från familjens övriga medlemmar. Men det gäller som sagt, att hon noga följer det rådet att inte söka surrogat för smöret, och att inte bara skumma smördritteln.

Vad makaronirätterna angår, så finnas ju numera alla sorters makaroni, spaghetti och nudel att tillgå i välsorterade speceriaffärer. Det gäller dock att inte välja alltför grova makaroni, att inte koka dem i mjölk, vilket är absolut förkastligt, samt att krydda med givmild hand. Till kryddor höra utom salt och peppar även lök samt efter behag riven ost och tomater. Överblivna makaroni kunna med fördel gratineras tillsammans med fisk-, kött- eller grönsaksrester. De kunna även serveras kalla i form av sallad tillagad med olja och ättika samt tillsatt med senap och, då så är möjligt, diverse köttrester.

Vid tillagandet av ris gälla samma principer. Ris, som skall användas som maträtt, bör kokas i smör, då man endast *späder* med vatten.

Överblivet ris kan likaså med fördel användas i kött- eller fiskformar, som gratineras i ugn med en svag tillsats av ost.

En framstående fransk läkare har kommit underfund med, att vi äta för mycket kött. Han förklarar, att en ungdom på 14 à 25 år kan äta kött två gånger om dagen, en person på 25 à 50 år en gång om dagen. Sedan femtioårsgränsen passerats, bör man införa vissa köttfria dagar i veckan.

Även dessförinnan gör man dock klokt i att en gång i veckan avhålla sig från köttdiet.

En yngling i uppväxtåldern bör dessutom komplettera sin diet med ämnen, som äro rika på kväve. Till dessa höra ost, bönor, ärter o. s. v.

I Sverige är man nog lycklig att så gott som året om kunna köpa färska ägg. Otaliga äro de variationer, som kunna göras på ägg. Husmodern har här en god hjälp vid sammansättandet av matsedlarna till lunchen.

Det har förut talats om ostens stora betydelse som näringsvärde. Ost bör dock inte alltid ätas till smörgåsbordet. Den franska seden att avsluta en måltid med en bit ost, är synnerligen efterföljansvärd. Den sätter så att säga pricken över »iet». Dessutom är denna vana lovvärd ur rent gastronomisk synpunkt. I synnerhet, om man har råd och lägenhet att kosta på sig ett glas vin. Även i Sverige kan man ju numera komma över ett relativt billigt bordsvin. Man behöver inte dricka mycket. Ett enda glas som ackompanjemang till osten, som inte bör ätas med käx, utan med hårdgräddat, knaprigt bröd, är en läckerhet, som man snart har svårt att avvara. Det är dessutom som sagt en vana, som är mycket närande och sund. Även vinet har nämligen ett betydande näringsvärde, som inte är att förakta.

Som synes är det inte nödvändigt att hålla sig till en ständig köttdiet. Även i vårt kalla klimat kan man mycket väl sticka emellan med annan mat. En klok husmor finner snart ut vilka rätter, som falla familjens överhuvud i smaken. Hon har sin största belöning för den möda, som detta lilla experiment ger henne, i vetskapen om att hon härigenom arbetar på hela familjens bästa.

Mera grönsaker, makaroni, ris- och äggrätter bör vara parollen i alla hem. Folkhälsan har allt att vinna, — intet att förlora härpå.

FRANSK LANDSORTSMAT

Jag har på en del ställen talat om några rätter, som varit typiska för vissa franska provinser och som ej torde sakna intresse för fransk kokkonst i Sverige.

Man har nämligen sedan gammalt även i kulinariskt hänseende kunnat dela upp Frankrike i olika distrikt med för varje ort karakteristiska sammansättningar av matsedlar och recept.

Automobilismen har ju under senare år tagit ett oerhört uppsving, och man har nog att i detta förhållande se den förnämsta orsaken till att inte endast fransmän, utan även utlänningar, numera särskilt börjat intressera sig för den specifika franska landsortsmaten. Det har varit angenämt att under bilfärden göra små uppehåll då och då vid något hemtrevligt gammalt värdshus och smaka på traktens specialiteter. Särskilt livlig har turisttrafiken varit i nejderna vid Côte d'Or, där man inte bara har varit i tillfälle att njuta av en storslagen natur, utan även av god mat och ypperliga viner.

Som vi ju komma från norr, skola vi här börja med att ge en liten orienterande skildring av de olika matdistrikten med norra Frankrike som utgångspunkt.

Norra Frankrike har ständigt varit känt för sin rika produktion av äpplen. Den dryck, som mest drickes i vardagslag är därför cidre, en sorts svagt alko-

holiserat äppelvin. Nordfransmännen tycka också mycket om söta kompotter och sylter. Landet är ju annars inte så rikt som de södra provinserna, och matsedeln bär också spår härav. Bland specialiteter märkas korv, gjord på tarmar och inälvor — andouillettes —, tarmar anrättade i lergryta med mycket fett, anka och soppor kokta på fläsk. Som man ser, en matsedel som otvivelaktigt tagit intryck av det relativt stränga klimatet.

I trakterna av Reims och Epernay odlas den finaste champagnen. Har man tur, kan man, om man gästar någon vinodlare, få tillfälle att smaka ett glas champagne nature, det vill säga en champagne, som inte har behandlats, så att den fått tillsats av kolsyra.

Far man längre åt kusten, kommer man till Normandie och Bretagne. Här ätes naturligtvis fisk och skaldjur såsom hummer och langoustes. De senare påminna i smaken om hummer. De sakna dock klor och äro kanske litet mera sötaktiga i smaken.

Lustigt nog anrätta normanderna sin mat på ett sätt, som i mångt och mycket påminner om svensk matlagning. De använda sålunda mycket smör och grädde i maten. Bland specialiteter för provinsen märkes fisk — särskilt sjötunga—, anrättad på normandiskt sätt, det vill säga åtföljd av ett garnityr av musslor, räkor och ostron, stuvade i gräddsås.

Från staden Rouen kommer den berömda rouenäsiska ankan, det vill säga en anka, vars saft pressas ut, tillsättes med cognac och avbrännes några ögonblick.

Från Alençon får man feta gäss, från Isigny härligt smör och tjock grädde, från Camenbert, Livarot och Pont-l'Evêque världsberömda ostar.

Slutligen får man från trakterna av Saint Michel ett lammkött, som i smak kan tävla med pré-saléerna från les Landes. Och detta vill ju inte säga så litet!

Paristrakten är känd för sina champinjoner, sina ärter från Clamart och körsbären från Montmorency.

Fara vi litet längre söderut, komma vi till Anjoudistriktet. Här mötas vi av det lätta och svalkande Anjouvinet, som särskilt värdesättes av parisarna såsom en förträfflig lunchdryck.

I Anjou fås ett utmärkt oxkött. Övriga specialiteter äro frityrstekt småfisk, färserad kål och rilletter från Mans.

Vi taga nu ett steg åt öster och komma till Bourgognetrakterna. Här fås de stora vinmärkena — Moulin-à-Vent, Pouilly, Beaune, Chambertin, Pommard, Romané-Conti, Corton, Nuits, Volnay och Clos Vougeot för att endast citera några namn.

Den mat, som skall drickas till dessa kraftiga viner, bör inte vara av lättare slaget. Specialiteterna för dessa trakter äro också av stadig konsistens och rikt kryddade.

Till traktens specialiteter märkes matelote på ål, höns och beckassiner, foreller kokta i vin, tryffel och murklor samt pastejer på höns och vilt. Den så kallade blåa osten från Gex står även högt i gunst hos finsmakare.

Vi nalkas nu Midi och taga ett steg över till västra kusten. Vi befinna oss då i Bordeauxdistriktet.

Vinerna här äro lättare än burgundern. Vi ha här de berömda märkena Margaux, Mouton Rothschild, Larose-Sarget, Clos d'Estournel, Pauillacvinerna Château Lafite samt Château Grand-Puy-Ducasse och Batailley, m. fl. m. fl.

Bland vita viner märkas Sauternes (Château Yquem!), Barsac m. fl. De sistnämnda söta utan tillsats av socker. Lyckliga land!

I Bordeaux ätes även tryffel, en delikatess, vilken som bekant särdeles väl sköljes ned med rödvin. Den finaste tryffeln fås från Périgueux. Försynen har dessutom varit nog vis att låta invånarna i trakterna kring Dax ägna sig åt uppfödandet av gäss och ankor. Av dessa djurs övergödda lever tillverkas gås- och ankleverpastej, vilken rikt parfymeras av tryffeln från Périgueux.

I Midi ätes det kålsoppor, som gå under namn av garbures. De utgöra en verklig läckerhet.

Från Béarn komma alla Henrik den IV:s specialiteter, bl. a. Marmite Henri IV och Béarnaisesåsen. Härifrån komma även de utsökta Bayonneskinkorna samt läckra foreller, som fiskas i vattendragen, som porla fram i Pyrenéerna.

Från les Landes kommer det finaste fårköttet. Det kallas för pré-salé, enär fåren erhålla en pikant smak på sitt kött tack vare det av havet saltmättade gräset, som växer i dessa trakter.

Det erbjuder för övrigt en lustig syn att se fårhjordarna, som vaktas av herdar, vilka på grund av terrängförhållandena äro nödsakade att gå på meterhöga styltor. I synnerhet som fåraherdarna ha som bisysselsättning — att sticka på strumpor.

Turisten låter sig emellertid gärna lockas till Medelhavet. Det är ofta rätt så svårt för nordbon att finna sig till rätta med köket i den soliga del av Midi, som representeras av Marseille och trakterna häromkring. Maten lagas nämligen med en tillsats av vitlök, som inte alltid är så tilltalande för luktsinnet.

Det finnes i Marseille en motsvarighet till Stockholms Strandväg. Den heter la Cannebière och malicen påstår, att den, som promenerar på la Cannebière

och inte sprider en svag väldoft av vitlök, lika väl kunde gå omkring utan skjorta.

Har man emellertid en gång blivit van vid den lilla speciella vitlökssmaken, måste man erkänna, att vitlöken som krydda är någonting alldeles utomordentligt pikant.

Vi befinna oss nu åter i närheten av havet och det är därför inte att undra på, att Marseilles specialitet är en rätt, tillagad på fisk.

Den berömda bouillabaissen lagas ju på allehanda fisksorter. Den kryddas med saffran och vitlök och är för den som en gång blivit van härvid en nödvändighet för att kunna uthärda livets ledsamheter.

I Marseille ätes även aillolis, en vanlig oljesås, som starkt kryddats med vitlök.

De läckra korvar, som tillverkas i Arles, höra till det förnämsta, som franskt kök kan bjuda på.

För damernas vidkommande rekommenderar jag Nizza med dess söta, kanderade frukt. Antagligen den bästa i världen.

Den, som verkligen älskar god mat och goda viner, gör utan tvivel klokt i att resa genom Frankrike i automobil. Endast härigenom kan han eller möjligen hon, verkligen få lära känna vad det vill säga att njuta av det livets goda — för att inte säga yppersta —, som heter god mat.

NÅGRA FRANSKA MATRECEPT

Soppor

Kött- och fisksoppor

När jag inleder denna avdelning genom att tala om soppor, är det inte endast därför att dessa i regel utgöra introduktionen på matsedeln, utan även därför att de i franskt kök ha sin givna, stora betydelse. De utgöra nämligen ett viktigt och nödvändigt attribut till middagen. Jag vill då börja med att tala om några vanligen förekommande kött- och fisksoppor.

Pot-au-feu.

Denna soppa förekommer åtminstone en gång i veckan i franska hem. Soppan serveras för sig. Köttet anrättas på olika sätt. Det serveras oftast åtföljt av grönsaker samt, om eventuella rester finnas, tillsammans med en tomatsås eller kallt i form av sallad.

Till denna soppa beräknas ungefär ett halvt kilo kött, helst taget ur bogen, samt några ben.

Köttet lägges i kallt vatten. Detta är nödvändigt, enär soppan annars ej får den must, som den behöver.

Köttet bringas *långsamt* till kokning. Så snart kokpunkten inträtt, saltas buljongen och skummas därefter noga till dess det gråaktiga skummet fullständigt avlägsnats. Först efteråt tillsättas grönsakerna, som lämpligast bestå av tre purjolökar, två små morötter, två eller tre majrovor — i norra Sverige, där dessa äro svåråtkomliga, kunna de ersättas med en palsternacka samt en liten bit kålrot — några persiljekvistar, en liten bit selleri, det gröna på selleriet samt en liten gul lök, i vilken instuckits en nejlika, peppar och ett halvt lagerbärsblad.

Soppan får nu *småkoka* i cirka tre timmar. Av stor vikt är att kokningen sker mycket långsamt. Buljongen vinner härigenom i smak och även köttet blir mörare och aptitligare. De i Sverige vanligen förekommande koklådorna äro härvidlag särskilt att rekommendera. Däremot varnas för s. k. snabbkokningsapparater, vilka nog kunna koka soppan färdig på kort tid, men i gengäld medföra en del andra obehag. Dels bringas köttet i synnerligen häftig kokning, vilket medför en gastronomisk olägenhet, dels dödas alla vitaminer genom ett för högt tryck och härigenom uppkommen stegrad temperatur. En soppa, som kokats i snabbkokningsapparat, bör aldrig serveras utan tillsats av smör, då den annars fullständigt blir i avsaknad av de för oss oumbärliga vitaminerna.

När pot-au-feu'n kännes färdig, silas buljongen från de mera substantiella delarna. Den serveras för sig, helst åtföljd av litet riven ost, som efter behag strös i sopptallriken.

Köttet serveras varmt tillsammans med grönsakerna och litet *grovt* salt.

Petite marmite.

Denna soppa är litet finare än den föregående. Den kokas på samma sätt. Skillnaden är endast den, att köttet utökats med hönsskrov samt de bitar av hals och vingar, som avskiljas, när man steker ett höns. Köttet serveras då samtidigt med soppan, helst i ett kärl av lera. För att sätta piff på rätten, bjuder man även på riven ost och bröd, som skurits i små bitar, och som sakta fått torka i ugnen.

Poule-au-pot.

Det var den ytterst människovänlige konungen Henrik IV, som en gång förklarade, att varje fransman på söndagen borde kunna ha en Poule-au-pot på bordet. Tyvärr är denna tanke numera en utopi för de flesta. Som dess viktigaste beståndsdel ingår nämligen en höna, och som detta djur med tiden blivit tämligen dyrbart, har även soppan kommit upp i en viss lyxklass. Låt oss emellertid glömma alla ekonomiska sorger i förhoppning på att »le vert galants» optimistiska livssyn åtminstone någon gång skall visa sig realiserbar för litet var.

Denna soppa kokas enligt samma principer som de föregående. Köttet utökas dock med en höna, som sönderstyckats i småbitar.

Någon timme, innan soppan färdigkokats, tillsättas inälvorna, det vill säga magen, som noga befriats från tjockare hinnor, samt hjärta och lever. En Pot-au-feu serveras alltid med köttet, sönderskuret i bitar, simmande i soppan samt med litet riven ost och torkat —ej rostat — bröd i småbitar.



B u l j o n g m e d r ö d b e t o r.

En finare middag bör ju ständigt inledas av en tallrik eller allra helst en kopp buljong. Litet variation i temat skadar ju dock inte. En dylik åstadkommes genom att några minuter innan den klara buljongen upphälles i de äkta tékopparna färga den med några droppar rödbetssaft. Den förlorar intet av sin smak, och ter sig helt målerisk för de förtjusta gästerna. Till denna buljong serveras lämpligast smala oststänger.

D e t r e s t r i m l o r n a.

Denna klara buljong bjudes omkring i tallrikar. Den serveras på stora middagar med ett garnityr bestående av tre olikfärgade strimlor: tunga, champinjoner och tryffel.

B u l j o n g m e d ä g g o c h r i v e n o s t.

Denna soppa är litet tung och hör egentligen hemma på vardagsmatsedeln. I varje tallrik lägges ett förlorat ägg samt en skiva bröd, som rostats i ugnen tillsammans med riven ost.

L a B o u i l l a b a i s s e.

Vi taga nu ett jättesteg ned till det soliga Midi. Det är sorgligt, men sant, att det är svårt att laga den verkliga Bouillabaissen på något annat ställe än i Marseille. Detta beror på att man inte någon annanstans kan erhålla den

variant i fråga om fisksorter, som är nödvändig för att den rätta blandningen skall uppstå.

Skall rätten lagas i Sverige, tillråder jag husmodern att tidigt i morgonstunden bege sig till sin fiskhandlare och köpa litet av varje av de fisksorter, som finnas inne för dagen. Hon bör noga se efter, att hon erhåller både salt- och sötvattensfisk. Som extra pålägg bör hon dessutom köpa en hummer, en krabba samt några konserverade musslor.

Hemkommen tar hon fram ur grönsaksförrådet följande produkter: två purjolökar, två rovor — lika med en palsternacka samt en liten bit kålrot — tre tomater samt litet lök och en klyfta vitlök.

Grönsakerna skäras sönder och få sakta småkoka i smör utan att bli bruna. Fisken rensas och skäres sönder i småbitar. Krabban och hummern ha dessförinnan kokats på vanligt sätt. De mera svårkokade av fisksorterna läggas ned i kastrullen tillsammans med grönsakerna. Spädas med varmt vatten varefter soppan får sakta småkoka. Då tillsättas de mera lättkokade fisksorterna jämte hummern, krabban, skurna i småbitar, och musslorna. Man kryddar med salt, peppar och litet saffran. Soppan bör därefter sakta småkoka någon timme.

Den serveras i värmda sopptallrikar jämte några skivor torkat bröd.

La Bourride.

Denna soppa kommer även den från södra Frankrike. Den lämpar sig särskilt bra, när man har kvarlevor av fiskspad efter saltvattensfisk.

Först göres en mayonnaise på två äggulor, litet krossad vitlök och olja. Se regler för beredande av mayonnaise.

Sex skedar av denna mayonnäs lägges i kastrull jämte sex äggulor. Blandningen omröres noga. Därefter tillsättes litet av den uppljummade fiskbuljongen under häftig omvispning. Soppan får sakta sjuda, till dess den kännes lagom tjock, då den serveras med torkade brödskivor.

Grönsakssoppor

Vi komma nu över på det, som anses som det franska kökets alfa och omega, nämligen grönsakssopporna.

Löksoppa.

De flesta svenskar, som varit i Paris, känna säkert till den franska löksoppan. Den brukar tjäna som avslutning på månget angenämt morgonbesök i Paris' hallar. Löksoppan är mellertid inte bara en festrätt. Den glädjer kanske ofta arbetsmyran, när han kommer hem efter slutat dagsverke och finner den väldoftande soppan väntande på sig. Tre gula lökar skäras sönder i fina strimlor. Dessa brynas på häftig eld i rikligt med smör. Då löken blivit brun, utan att ha blivit bränd, spädes med kokande vatten. Saltas och peppras.

Soppan får småkoka under en halv timme. Den bör nu vara ganska tjock. Den hälles då i en lergryta, täckes med tunna brödskivor, som bestrukits med smör och riven ost samt gratineras i ugn till dess brödskorpan blivit knaprig och brun. Till denna soppa drickes lämpligast ett glas gott rött vin.

Soppa på lök och potatis.

Några hela gula lökar förvällas lätt i saltat vatten. De upptagas med hålslev och få koka mjuka i vatten tillsammans med några skalade potatisklyftor. När grönsakerna äro mjuka, passeras de, varefter soppan får ytterligare ett uppkok. Nu tillsättes en dryg matsked smör samt litet tjock grädde. Innan soppan skall upphällas, tillsättes ytterligare en klick smör. Den hälles upp i värmd soppskål, i vilken vispats en äggula samt litet tjock grädde. Den serveras med torkade brödskivor. En läckerhet i all sin enkelhet!

Löksoppa på mjölk.

I stället för vatten kan man använda sig av mjölk för att späda en löksoppa. Tre gula lökar hackas fint och få sakta småkoka i smör. När de nästan smält sönder, tillsätter man ljummad mjölk, som sakta bringas till kokning. Man måste dock använda sig av färsk mjölk, enär soppan lätt skär sig. När den fått småkoka i tjugo minuters tid, redes den med några äggulor. Soppan får givetvis härefter inte koka utan endast sjuda. I sista stunden tillsättes ytterligare ett stycke färskt smör.

Löksoppa med cognac.

Tre gula lökar sönderhackas. Löken brynes i smör och kokas enligt principerna för löksoppa. Ett tjugotal små, tunna, torkade brödskivor tillsättas soppan, när den är färdigkokad. Innan den serveras, smaksättes med ett par spetsglas gammal cognac.

Potage Parisienne.

Fem stycken potatisar skalas och klyvas i småbitar. Två purjolökar skäras i fina strimlor. Grönsakerna påsättas i kallt vatten och få sakta koka i en timme. Då tillsättes en matsked gott smör, salt och peppar, varefter soppan får ytterligare koka utan lock i en kvart. Strax innan den skall serveras, tillsättes ytterligare ett stycke smör. Serveras med brödkrutonger.

Potatissoppa.

Skala sex potatisar. Koka dem i saltat vatten. Smält några skivor färskt fläsk, som skurits sönder i småbitar. Fräs potatisen i detta samt tillsätt en matsked mjöl. Späd med vattnet, vari potatisen kokats. Passera. Låt soppan få ett uppkok. Tillsätt en matsked smör och servera med brödkrutonger.

Kålsoppa.

Näst efter löksopporna komma i Frankrike kålsopporna i rang, heder och värdighet. Den vanligaste formen för kålsoppa är den följande:

Ett medelstort kålhuvud brytes sönder. Kålbladen delas i två eller tre delar alltefter deras storlek. Sex potatisar skalas och delas i fyra delar. Två matskedar smör smältas i en gryta, helst av lera. Kålen och potatisen rullas väl i smöret, saltas och peppras, samt spädas med kokande vatten. Får sakta koka under två timmar. Strax innan soppan är färdig, tillsättes ytterligare en matsked smör.

Garbure på kål.

Garbure är en soppa, som härstammar från trakterna kring Pyrénéerna. Den kan lagas på olika sätt.

Till en garbure på kål beräknas ett medelstort kålhuvud. Bladen skäras sönder och få sakta koka under fem minuter i ett par matskedar smör. Saltas och peppras. Spädes med vatten. En bit magert fläsk och, om man så hava kan, en bit gås, tillsättes, varefter soppan sakta får småkoka några timmar. När den är färdig, frånsilas köttet. Soppan hälles i eldfast lergryta eller form, täckes med brödskivor, som bestrukits med smör och gratineras i ugn.

Garbure à la Clermont.

Tillagas som den föregående endast med tillsats av några finhackade gula lökar. Båda dessa soppor böra vara mycket tjocka.

Garbure Gascogne.

Två gula lökar hackas fint och få koka i smör. När de äro färdiga, tillsättas de sönderskurna bladen på ett medelstort kålhuvud samt en sönderskuren morot och två palsternackor. Grönsakerna spädas med vatten och soppan får småkoka under två timmar. Den hälles då i eldfast lerform, betäckes med smörade brödskivor och får gratinera i ugn. Gratineringen är dock inte nödvändig.

Julienne på grönsaker.

Två små morötter, två majrovor eller två palsternackor och en liten bit kålrot, några blad huvudkål, två purjolökar skäras i fina strimlor. Två matskedar smör smältas i en kastrull. Grönsakerna tillsättas. När dessa väl lindats in i smöret, tillsättas två liter vatten, varefter soppan saltas och peppras. Den får sakta koka en timme. Då den skall serveras, tillsättes ytterligare ett stycke smör och några skedblad tjock grädde.

Potage à la Crécy.

Alla sorters grönsaker skäras i fina bitar. Grönsakerna väljas med hänsyn till tillgången. Lämpligt är dock att söka få med två små morötter, två majrovor eller palsternackor, en bit selleri, två purjolökar, ett halvt lagerbärsblad, två gula lökar. Grönsakerna fräsas i smör. De spädas med litet vatten och få koka mjuka, varefter de passeras. Soppan spädes nu med vatten till dess

den fått tillräcklig fast konsistens, varefter den får koka en timme. Den smaksättes då med kryddor och en bit smör.

Potage à la Brunoy.

Två små morötter, två majrovor eller palsternackor, ett halvt selleri skäras i fina tärningar. Fräses i smör till dess de blivit ljusbruna. Då tillsättes litet finhackad gul lök. Grönsakerna spädas med vatten, saltas och peppras och få småkoka en timme. Denna soppa kan serveras med en tillsats av kokta risgryn. Dessa senare böra kokas för sig i saltat vatten samt få därefter torka i ugnen några minuter. Man riskerar annars, att soppan blir grötig och oaptitlig.

Potage Aurore.

Denna soppa har som man kan förmoda fått sitt namn efter soluppgången. Den bör också därför vara helt rosenröd till färgen. Detta resultat uppnås med tillhjälp av en mycket alldaglig grönsak, nämligen morötter.

Fyra små morötter samt två gula lökar skäras i små tärningar. Dessa fräsas i två matskedar smör. När de tagit litet färg utan att blivit bruna, tillsättes vatten, varefter soppan får koka till dess grönsakerna kännas mjuka. De passeras nu. Om så är nödvändigt, tillsättes ytterligare vatten. Soppan smaksättes med salt och peppar och får därefter koka en timma. Innan den skall serveras, tillsättes en matsked smör. Den serveras lämpligast åtföljd av några brödkrutonger.

Virginia soppa.

Ett tjugotal jordärtskockor skalas och kokas i saltat vatten. När de kännas mjuka, passeras de.

Under tiden kokas en puré på tomater. Fem färska tomater befrias från skinn och kärnor. Köttet hackas fint och fräses i smör tillsammans med finhackad lök. Spädes med något vatten. När tomaterna äro fullständigt sönderkokade, passeras de.

De båda puréerna blandas nu och spädas med tillräckligt med vatten. Soppan får sakta koka någon timme, varefter man tillsätter en matsked smör och ett halvt glas tjock grädde. Soppan slås i en värmd soppskål, i vilken uppvispats två äggulor och några skedblad tjock grädde.

Soppa på selleri och jordärtskockor.

Ett halvt selleri skäres i små bitar. Ett tjugotal jordärtskockor samt några gula lökar skalas och skäras sönder. Grönsakerna kokas i saltat vatten till dess de kännas mjuka. De passeras. Purén får därefter sakta koka en timme. Tillsätt nu en matsked smör. Innan den skall serveras, tillsättes en matsked smör, ett halvt glas tjock grädde. I den uppvärmda soppskålen vispas två äggulor och några skedblad grädde. Serveras med brödkrutonger eller små kokta jordärtskockor, som formats runda som små kulor och några strimlor tryffel.

Soppa på huvudsallad.

Fem salladshuvuden tvättas och bindas samman. De förvällas lätt i saltat vatten. Härefter skäras de i strimlor och fräsas i smör tillsammans med två tunna skivor rökt skinka, en liten morot, två potatisar, en lök som skurits i strimlor samt en bukett bestående av några persiljekvistar, ett halvt lagerbärsblad och en kryddnejlika. Spädes med vatten och får sakta koka en timme. Serveras tillsatt med en sked smör.

Soppa på tomater.

Ett kilo tomater befrias från skinn och kärnor. Köttet hackas sönder och fräses i två matskedar smör jämte två finhackade gula lökar. Spädes med vatten. Soppan får koka till dess tomaterna kännas fullständigt färdigkokade. Den passeras härefter. Purén får därefter koka ytterligare en halvtimme. Innan den skall serveras, tillsättes en matsked smör och ett par skedblad tjock grädde.

Potage Saint Germain.

Kvällen innan soppan skall serveras, vattenläggas cirka 200 gram torkade, gröna ärter. De kokas därefter i saltat vatten under en timme tillsammans med två små gula lökar. Passeras.
Två matskedar smör smältas i en kastrull tillsammans med en dessertsked mjöl. Blandningen får sakta småkoka fem minuter, varefter purén tillsättes

under kraftig vispning. Soppan får därefter koka tjugo minuter. Är den för tjock, späder man med vatten. Saltas och peppras. När den kännes färdig, tillsättes ett halvt glas tjock grädde samt ungefär en matsked smör. Serveras med stekta brödkrutonger.

Soppa på sparris.

Ett halvt kilo sparris skrapas och skäres i små bitar. De få koka i saltat vatten. När de kännas mjuka, upptagas några av knopparna, vilka skola tjänstgöra som garnityr. Återstoden av sparrisen får koka någon timme, varefter den passeras.

Två gula lökar hackas mycket fint. De få koka i två matskedar smör till dess de smält i smöret. Då tillsättes purén, som ytterligare får koka någon halv timme. Då bifogas de hela sparrisknopparna jämte ett halvt glas tjock grädde. Innan soppan skall serveras, tillsättes ytterligare en matsked smör.

Soppa på majrovor.

Ett halvt kilo majrovor skrapas och sönderskäras. Två matskedar smör smältas. De sönderskurna rovorna bifogas. Kryddas med salt, peppar och litet muskot. Spädes med vatten. Soppan får koka till dess rovorna kännas mjuka, då den passeras. Purén spädes med vatten till dess den kännes lagom tjock. En matsked smör tillsättes innan den skall serveras.

Soppa på gurkor.

Ett kilo vita gurkor skalas och skäras i småbitar. De kokas 15 minuter i saltat vatten. Passeras och spädas med vatten till dess soppan blir lagom tjock. Den kryddas med salt, peppar och några droppar ättika. Soppan får nu koka ytterligare tjugo minuter. Innan den skall serveras, tillsättes en matsked smör, ett halvt glas grädde och litet hackad persilja.

Såser

För den ytlige betraktaren synes det finnas en mångfald av såser. Matsedlarna vimla av konstbesynnerliga namn, som göra de flesta yra i huvudet. I själva verket finnas bland de varma såser, som serveras till fisk och kött, en enda stomme bestående av två grundsåser: en vit och en brun. Kan man tilllaga dessa, kan man sedan »parfymera» dem, som det heter på fackspråket, efter behag.

Avvikande såser äro alla mayonnaiser, som lagas med olja samt béarnaise- och hollandaisesåser, som lagas på ägg och smör utan tillsats av mjöl, och där tillredningen således måste ske enligt andra principer.

Jag vill emellertid börja med att ge en beskrivning på den vita grundsåsen.

Vit grundsås.

Som allmän och väsentlig regel, när det gäller alla bindningar av smör och mjöl, bör mjölet koka i minst tio minuter, så att det förlorar sin råa smak. Man fräser alltså smör i en kastrull, varvid man noga aktar sig så att det inte blir brynt. För en sås, som skall serveras åt fem eller sex personer, tages ungefär en matsked full. En dessertsked mjöl strös i kastrullen och blandningen får sakta fräsa över elden under flitig vispning. När mjölet väl inblandats med smöret, spädes med mjölk till dess önskad tjocklek uppnåtts. Såsen får nu småkoka under vispning i minst tio minuter. Skulle den visa sig vara för tjock, spädes ytterligare med mjölk. Denna sås användes som bas för en hel del finare såser, vilka här skola beskrivas.

Béchamelsås.

Lagas som den föregående. Innan den skall serveras, tillsättes ett halvt glas grädde och en matsked smör, varefter såsen vispas, så att den blir blank och smidig.

Poulettesås.

Denna sås är mycket mild i smaken. Den lagas som en Béchamel, men när såsen är färdigkokad, tillsättas fyra äggulor. Såsen får härefter inte koka, utan endast småsjuda.

Suprêmesås.

Lagas på grundval av vanlig vit sås. Den bör dock hållas mycket tjock, enär den ytterligare spädes med ett halvt glas tjock grädde och litet köttjus.

Mornaysås.

En Béchamel, som kryddats med riven parmesanost. Användes särskilt till gratinerade ägg- och fiskrätter.

Champinjonsås.

Ett kvarts kilo färska champinjoner skalas och putsas sedan de först noga sköljts i kallt vatten. Man tager vara på allt avskrapet och låter detta sakta koka i litet smör tillsammans med några tunna morotsskivor, två små gula, finhackade lökar, ett halvt lagerbärsblad, några kvistar persilja, salt och peppar. Spädes med vatten. Passeras.

En tjock Béchamel göres i ordning. Denna spädes med grädde och spadet, som man erhållit efter champinjonavskrapet.

Champinjonerna hackas sönder och fräsas i smör till dess de kännas mjuka, varvid man noga aktar sig för att de få taga färg. De nedröras nu i såsen, som om den visar sig vara för tjock spädes med litet grädde.

Man bör dock iakttaga, att den ursprungliga Béchamelen hålles tjock. Det är lättare att späda ut den efteråt.

R ö d f i s k s å s.

En Béchamelsås kryddas, när den är färdig, med litet champinjonspad och färgas röd med kräftsmör. Finhackade champinjoner och några kräftstjärtar tillsättas, om så önskas. Denna sås lämpar sig särskilt väl för gratinerade fiskrätter.

T o u l o u s e s å s.

En Béchamel kryddas med litet stark hönsbuljong samt finhackad tryffel och champinjoner. Lämpar sig särskilt som fyllnadssås för vol-au-venter.

B r u n g r u n d s å s.

Några charlottenlökar finhackas. Smör fräses i en stekpanna till dess det blivit brunt, då tillsättes löken, som får taga färg. En dessertsked mjöl bifogas under jämn vispning. Spädes med vatten till dess såsen får önskad tjocklek. Saltas och peppras. Den passeras. För finare matlagning använder man sig av buljong i stället för vatten. Detta är dock inte nödvändigt, enär denna grundsås endast användes för starkt kryddade såser.
Ett exempel härpå är:

R o b e r t s å s.

Den nyssnämnda bruna grundsåsen smaksatt med ett par droppar ättika, en tecked tomatpuré och ungefär lika mycket fransk senap.

M a d e i r a s å s.

I stället för med vatten späder man den bruna grundsåsen med vitt, torrt vin, helst av bättre kvalitet. Såsen får koka utan lock under tjugo minuter, så att den fräna vinsmaken går bort. Innan den skall serveras, tillsättes ett stycke smör och ett litet glas madeira.

T r y f f e l s å s.

Beredes som den föregående, men kryddas ytterligare med finhackad tryffel.

D i a b l e s å s.

Vanlig brun grundsås smaksatt med vitt vin och hackad persilja.

A v v i k a n d e s å s e r.

Jag kommer nu in på kapitlet om såser, vars tillagande avviker från nyssnämnda regler. Jag vill då börja med en sås, som dessvärre är mycket misskänd, nämligen tomatsås. Man hör ofta sägas: Usch nej, tomatsås, den vill jag inte ha. Den är så frän och otäck i smaken.

En tomatsås behöver emellertid inte bli vare sig frän eller sur. Allt beror på tillagningen.

Tomatsås.

Ett kilo färska tomater doppas i hett vatten, så att skinnet lätt kan avlägsnas. De befrias från sagda skinn, kärnor och överflödigt vatten, varefter köttet finhackas.

Två små gula lökar hackas även.

Löken får småkoka i smör, till dess den nästan smält bort. Då tillsättas tomaterna. Dessa få nu koka utan lock till dess de kännas fullt mjuka. Passeras.

En matsked smör fräses tillsammans med en dessertsked mjöl under några minuter. Tomatpurén tillsättes. Skulle såsen visa sig för tjock, spädes med något vatten, varefter den får koka under ytterligare en kvart.

Hollandaisesås.

Denna sås serveras vanligtvis vid högtidliga tillfällen till kokt fisk. Den är lätt att tillaga, men kräver mycken uppmärksamhet, enär den lätt skär sig. Som huvudregel gäller, att den aldrig får koka. Det lilla besvär, som vaksamheten fordrar, lönar sig emellertid tusenfalt, emedan denna sås hör till det franska kökets läckerheter.

Fyra äggulor blandas i en kastrull med flat botten. När de äro väl blandade, ställes kastrullen på svag eld, och gulorna få sjuda under ständig vispning. När de antagit en tjock konsistens, lyftes kastrullen från elden och cirka 50 gram smör arbetas väl in med äggulorna, så att såsen blir smidig och blank. När smöret smält, sättes kastrullen åter på svag eld och såsen får sjuda upp.

Den lyftes då av elden och ytterligare 50 gram smör tillsättes. Man förfar nu på liknande sätt till dess i allt 250 gram smör tillsatts. Såsen bör nu vara rätt så tjock. Man saltar och pepprar slutligen med stor försiktighet, då en hollandaisesås ej bör ha någon utpräglad kryddsmak.

Béarnaisesås.

Denna sås ätes till kött. Vanligtvis till en saftig entrecôte med flottyrpotatis.

Béarnaisesåsen lagas ungefär likadant som Hollandaisesåsen. Till skillnad mot denna, är Béarnaisen emellertid starkt kryddad.

Kryddorna tillsättas genast från början.

Två små charlottenlökar hackas så fint som möjligt. Löken får koka i ett par skedblad ättika tillsammans med salt och peppar till dess ättikan nästan dunstat bort. Då tillsättas äggulorna, som få sjuda upp, varefter man förfar som vid tillagandet av Hollandaisesås. Skulle såsen visa sig inte ha tillräcklig smak, tillsättas ytterligare några droppar ättika eller citronsaft. Bättre är att från början krydda med en viss försiktighet och vid behov syra litet, när såsen är färdig.

Mousselinesås.

Denna sås är litet lättare än Hollandaisesåsen. Den består av en dylik Hollandaisesås, som i sista stunden utökats med litet tjock grädde, som slagits till hårt skum. Man får dock vara mycket försiktig, så att inte såsen skär sig, när man värmer den sedan grädden tillsatts.

M a y o n n a i s e s å s.

Vi komma nu över på de kalla oljesåserna. De ha allt mer och mer börjat komma till användning, även i nordliga länder. För deras tillredande kräves emellertid framför allt annat tillgång på verkligt god olivolja. Kan man förskaffa sig denna goda vara, äro mayonnaiserna emellertid både praktiska och användbara, då de utgöra ett förträffligt ackompanjemang till allt slags rester av kött, fisk och grönsaker.

Två äggulor röras väl samman i en porslinsskål. Kryddas med några droppar ättika eller citronsaft samt salt och peppar.

Man droppar nu försiktigt i några droppar olja allt under det man flitigt och energiskt rör i såsen. Allt efter som den tjocknar, tillsättes mer och mer olja. Till sist kan man låta oljan flyta i en jämn ström. Man bör dock noga se efter att man inte blandar i mera olja än att man genast hinner att röra in den i mayonnaisen. I annat fall skär den sig. En mayonnaise' lyckande eller misslyckande beror till största delen på handlaget hos den, som rör till den. Man får inte tänka på något annat eller röra med svalt och likgiltigt intresse. Omrörningen bör ske jämnt, regelbundet och energiskt.

Skulle det visa sig att såsen vill skära sig, kan man rädda den genom att tillsätta några skedblad Béchamelsås i vilken irörts en rå äggula.

Man fortsätter att tillsätta olja till dess såsen fått tillräcklig volym och konsistens. Skulle den visa sig vara för tjock, avhjälpes detta lätt genom att späda med litet ättika eller, om den redan är starkt kryddad, med litet vatten.

S a u c e   V e r t e.

Sauce Verte är en grön sås, som serveras till fisk, vanligtvis till lax. Det är en vanlig mayonnaise, som färgats grön med tillhjälp av örtsaft.

Tre sorters örter, nämligen persilja, färsk dragon och körvel, hackas grovt samt stötas därefter i mortel tillsammans med några skedblad kallt vatten. Saften, som uppstår, blandas i en vanlig, rätt tjock mayonnaise.

Då det här i landet är rätt svårt att erhålla färsk dragon, kunna de tre örterna i nödfall ersättas av några spenatblad.

T a r t a r s å s.

Två små charlottenlökar hackas mycket fint. De röras tillsammans med en tesked senap, salt, peppar och några droppar ättika. Olja tillsättes enligt samma principer som för mayonnaise.

R a v i g o t e s å s.

Tre hårdkokta ägg skalas. Gulorna frånskiljas och krossas sönder. De arbetas väl tillsammans med några droppar citronsaft, salt, peppar och finhackade örter såsom persilja, dragon och körvel. Till sist tillsättes olja enligt principerna för mayonnaise.

Äggrätter

De flesta husmödrar klaga över huru svårt det är att hitta på omväxlande rätter till lunchbordet. I många hem är det inte heller lämpligt att servera allt för tung mat mitt på dagen. Herrn i huset vill inte överlasta sin mage innan dagens arbete är slut. Tunga kötträtter äro därför vanligen olämpliga till lunch och husmödrarna få i stället söka komponera några lättare rätter. Sådana kunna lämpligen tillredas av ägg, makaroni och rester från gårdagens middag.

Jag skall börja med några äggrätter. Först i raden komma då omeletterna.

Omelette nature.

Som allmän regel vid tillredandet av omeletter gäller, att omelettpannan bör vara väl rengjord. Med detta menas inte endast att den skall vara diskad, vilket väl faller av sig själv. Den bör även vara väl putsad, så att den inte har några fläckar, utan att metallen är skinande blank. I annat fall riskerar man att omeletten fastnar i pannan. Vidare bör pannan vara mycket het, när smeten hälles i. Absolut förkastligt är att söka grädda en omelett i ugnen. Den rätt, som tillagas på detta sätt, bör kallas pannkaka och inte omelett.

Jag utgår sålunda ifrån att omelettpannan står väl rengjord på spiseln, färdig till användning.

I en skål ha vi under tiden rört till smeten, till vilken man beräknar två ägg per person. Äggen slås samman med en silvergaffel till dess vitor och

gulor äro väl blandade. Då tillsättas några klickar smör, ungefär en dessertsked smör per person. Smöret fördelas i mindre flockar och tillsättes under kraftig vispning. Saltas och peppras.

Omelettpannan bör nu vara sjudande het. Man prövar med en klick smör. Blir smöret genast sjudande hett och mörkbrunt är hettan lagom. Smeten hälles nu ner i pannan, under det att man rör med en silvergaffel så, att den ej stannar. Under omelettens gräddande fortsätter man att röra med gaffeln, så att äggstanningen aldrig hinner fästa sig vid pannans kanter. När äggen »stannat» höjer man ena kanten av pannan så, att omeletten föres åt den sida, som kommer underst och följaktligen närmast elden. Den ena hälften av omeletten vikes över den andra. Man fattar därefter omelettpannans skaft med den högra handen, tar serveringsfatet i vänster hand och låter omeletten med ett raskt grepp glida över på fatet. Omeletten bör omedelbart serveras, då den förlorar på att hållas varm.

Omelette fines herbes.

Tillagas som föregående. Innan äggen stannat, tillsättas hackad persilja, dragon och körvel. Enbart persilja kan användas, därest övriga örter äro omöjliga att anskaffa.

Omelette med ost.

En vanlig omelette, som strax innan den färdiggräddats smaksatts med riven ost. Man bör dock fara mycket varsamt fram och endast tillsätta litet ost i sänder, enär denna annars lätt klimpar sig.

Skinkomelette.

Rökt skinka hackas fint. Den fräses helt lätt i omelettepannan, varefter omeletten gräddas färdig på vanligt sätt. Man kan dock i detta fall knappa in något på smöret, då omeletten tillföres fett genom skinkan.

Fyllda omeletter.

Vanliga omeletter kunna fyllas med allehanda stuvningar. Har man rester, är det mycket lämpligt att använda dem som fyllnadsgods.

Fiskrester hackas sålunda fint och blandas med Béchamelsås, saltas och peppras. Stuvningen lägges på omeletten innan denna vikes samman.

Rester av kött och potatis skäres sönder i små tärningar.

Smör och mjöl fräsas samman till dess smöret blir ljusbrunt. Nu spädes med något grädde, varefter såsen får koka tio minuter. Det sönderskurna köttet och potatisen värmas upp i såsen. Stuvningen bör vara rätt tjock. Den bredes därefter ut på omeletten innan sammanvikningen.

Vanliga omeletter kunna även med fördel smaksättas med finhackade champinjoner, tomater eller hackad lök, som fått koka i smör. En vanlig omelette kan även serveras med små brödtärningar, som förut stekts i smör.

Äggröra.

Även vid tillredandet av äggröra bör man följa vissa, givna regler.

För varje person beräknas två ägg. Dessa slås samman med en silvergaffel, under det att man tillsätter smöret i små flockar alldeles som för en omelette. När äggen blandats, hälles smeten i en flatbottnad kastrull och sättes på svag

eld. Allteftersom smeten stannar, tages den upp med en sked. Stanningen får aldrig bli hård. Den skall hela tiden närmast likna en inte fullt hårdnad kräm.

I likhet med omeletterna kan äggröran smaksättas på olika sätt. Det vanligaste är att krydda med ost. Man brukar enligt ett gammalt franskt recept räkna med följande proportioner för en äggröra med ost. Äggen vägas, en tredjedel av deras vikt beräknas för den rivna osten och en sjättedel för smöret. Den rivna osten bör inte tillsättas förrän på slutet. Stor försiktighet bör iakttagas, så att den inte klimpar sig.

Läckert är att krydda äggröran med hackad tryffel.

Bland övriga tillsatser märkas sparrisknoppar, finhackad skinka, hönslever, som stuvats i smör och grädde, champinjoner o. s. v. Även härvidlag kan husmoderns fantasi göra underverk av små och obetydliga rester. Äro dessa stuvade, läggas de i mitten på fatet och äggröran runt omkring i en ring. I annat fall, det vill säga, när det gäller tryffel, champinjoner och liknande svampar, kunna de tillsättas äggröran strax innan denna stannat.

Vanlig äggröra kan även serveras omgiven av brödkrutonger, stekta i smör.

Äggröra Valentia.

En kalvbräss förvälles lätt i saltat vatten. Den hackas fint och stuvas med smör och tjock grädde.

Fem tomater befrias från skinn och kärnor. Köttet hackas fint och får fräsa i smör tillsammans med en finhackad lök. När tomaterna äro färdiga, röras de ned i kalvbrässtuvningen.

En äggröra beredes på vanligt sätt. Den lägges upp på ett fat. I mitten lägges den blandade kalvbräss- och tomatstuvningen.
Serveras omgiven av stekta brödkrutonger.

Förlorade ägg.

Konsten att förlora ägg är inte så lätt som man kan förmoda. Förmodligen har namnet just tillkommit därför, att det sorgligt nog är mycket lätt att misslyckas, när man skall förlora ägg.
Några droppar ättika hälles i en kastrull med kokande vatten. Helst bör man för detta ändamål välja en flatbottnad kastrull.
Ägget, som skall förloras, hälles först i en kopp. Man låter därefter ägget sakta glida ned i det kokande vattnet just på det ställe, där vattnet bubblar i kastrullen. Efter två minuter, när vitan koagulerat, det vill säga stannat, tages det upp med hålslev. Skulle det visa sig att vitan är ojämn, avjämnar man den med en kniv.

Förlorade ägg med spenat.

Ett kilo spenat kokas lätt i saltat vatten. Bladen behållas hela. De smaksättas med smör, grädde samt om så behöves ytterligare litet salt.
Två ägg beräknas per person. De förloras lätt. Spenaten lägges i botten på en karott. De förlorade äggen placeras ovanpå, varefter de täckas med några skedblad tomatsås. Serveras omgivet av i smör stekta brödkrutonger.

Förlorade ägg med champinjoner.

Några stora champinjoner rensas. Endast hattarna användas. Dessa kokas i smör. Bröd skäres i skivor. Dessa stekas lätt i smör. På varje brödskiva lägges en champinjon samt ett förlorat ägg och en skiva tomat, som likaså stekts i smör. Bröden placeras i en eldfast form, övergjutas med en tjock Mornaysås och gratineras i ugn.

Förlorade ägg med kronärtskocksbottnar.

Några vackra kronärtskocksbottnar kokas i saltat vatten. De läggas i en eldfast form. På varje botten lägges ett förlorat ägg, som endast är helt löst kokt. Det hela övergjutes med Mornaysås. Gratineras i ugn.

Förlorade ägg med tomatsås.

Förlorade ägg övergjutas med en tomatsås. De serveras omgivna av stekta brödkrutonger.

Gratinerade förlorade ägg.

Förlorade ägg läggas i en eldfast form. De övergjutas med Mornaysås, beströs med riven ost och gratineras i ugn.

Förlorade ägg med rissås.

Ett hekto gul lök hackas och kokas i saltat vatten tillsammans med en liten kaffekopp risgryn. Saltas och peppras. När risgrynen äro kokta, passeras såsen och smaksättes med ett par skedblad tjock grädde.

Några ägg förloras helt lätt. Innan de serveras, överhällas de med rissåsen och omges med i smör stekta brödkrutonger.

Färserade hårdkokta ägg.

Man beräknar två ägg per person. Dessa hårdkokas. De klyvas på mitten. Gulan urtages och blandas med söndermosade anjovisfileter. Färsen arbetas så att den blir smidig. Den fylles ånyo i vitorna. Dessa läggas i en eldfast form, övertäckas med en Mornaysås och gratineras i ugn.

Äggstuvning.

Hårdkokta ägg — efter den vanliga beräkningsgrunden två per person — skalas. Vitan och gulan hackas var för sig. De finhackade vitorna läggas i en tjock Béchamelsås. Brödskivor skäras i trekanter och stekas i smör. De läggas upp på ett fat, över bredes såsen med de hackade vitorna samt som garnering de hackade eller spritsade gulorna.

Hårdkokta ägg med skinka och gräslök.

Hårdkokade ägg hackas fint tillsammans med litet rökt skinka och några strån gräslök. Lämpligt som rätt till smörgåsbordet.

Ägg med hummersås.

Hårdkokta ägg skalas och läggas på ett fat. Mellan varje ägg läggas tunna skivor hummer. Inkråmet på humrarna samt innehållet i klorna blandas i en Béchamelsås, som hälles över äggen. Vill man göra rätten riktigt fin, garneras varje ägg med en skiva tryffel och en champinjon.

Hårdkokta ägg med ris.

Hårdkokta ägg skalas och klyvas på mitten. De läggas på en bädd av i saltat vatten kokade risgryn. Över hälles en Mornaysås, som kryddats mycket starkt med ost och cayennepeppar. Gratineras i ugnen innan den serveras.

Hårdkokta ägg med nudel.

Nudel kokas på vanligt sätt i saltat vatten. De smaksättas med ost. Hårdkokade ägg klyvas på mitten och läggas jämte nudeln i en eldfast form. Överhälles med en Mornaysås, riven ost och gräddas i ugnen. Vill man, kan man blanda i Mornaysåsen med några skedblad tjock tomatsås.

Ägg med pepparrot.

Hårdkokta ägg skalas och klyvas på mitten. De serveras övergjutna med en tjock Béchamelsås, som kryddats med litet riven pepparrot.

Ägg med starksås.

Några anjovisar benas och hackas fint tillsammans med kapris, persilja och några strån gräslök. En Béchamelsås smaksättes med dessa kryddor. Såsen hälles över hårdkokta ägg, som skalats och kluvits. Serveras med stekta brödkrutonger.

Ägg med lök.

Några gula lökar skäras i fina strimlor. Dessa brynas lätt i smör, utan att bli brända. Man späder med tjock grädde och låter löken koka mjuk i denna sås. Några hårdkokade ägg skalas och klyvas samt läggas upp i en karott. Över hälles lökstuvningen. Serveras med eller utan brödkrutonger.

Ägg med kalla grönsaker.

Alla möjliga sorters grönsaker skäras i små tärningar. De blandas med en mayonnaise. Serveras med hårdkokta ägg, som skurits i klyftor.

Makaronirätter

Makaronirätterna höra till det mera tacksamma bland lunchbordets anrättningar. Även här gäller emellertid den regeln, att de måste lagas med urskiljning och omsorg. Låt oss därför börja med att totalt bannlysa alla grova

makaroni. Vidare all makaroni, som lagats i mjölk. Vill man erhålla en makaronirätt, som är smaklig för öga och gom, bör man endast hålla sig till nudel eller spaghetti. De övriga sorterna äro av ondo.

Nudel eller spaghetti kokas i saltat vatten, som kryddats med några skivor lök. De upptagas genast som de kännas mjuka och överhällas då med kallt vatten till dess de förlorat varje spår av klibbighet. Vattnet slås bort och nudeln lägges därefter antingen i en flatbottnad kopparkastrull eller i en stekpanna och sättas över het eld till dess allt vattnet evaporerat eller avdunstat. Först då kunna de kryddas, det vill säga efter behag smaksättas med smör och ost eller tomater.

Nudel med hackat kött.

Nudel kokas på förut beskrivet sätt. De smaksättas med smör och riven ost. Överblivna köttrester hackas fint. De fräsas upp i litet brynt smör och spädas med några skedblad tjock grädde. När nudeln är färdig, tillsättes köttstuvningen. Serveras mycket varmt.

Gratin på nudel I.

Nudel eller spaghetti kokas på vanligt sätt. De smaksättas med smör och riven ost. En eldfast form smöras och fylles med nudeln, som överströs med riven ost. Gratineras i ugn.

Gratin på nudel II.

En gratinform fylles till hälften med kokt nudel, som smaksatts med riven ost. Över detta lager av nudel lägges ett tunt lager antingen av kött- eller fiskrester, som stuvats i smör och grädde samt överst ännu ett lager av nudel. Överhälles med en tunn tomatsås. Beströs med riven ost och gratineras i ugn.

Kall nudel i sallad.

Överbliven nudel hackas fint och blandas med rester av grönsaker, kött eller fisk. De nedröras i en mayonnaise. Serveras mycket kallt, garnerat med några friska salladsblad.

Kall nudel med rödbetor.

Kall nudel skäres sönder och blandas i en mayonnaise tillsammans med rödbetor, som likaså skurits i små tärningar. Överströs med hackad kapris och finhackad gräslök.

Nudel i snäckor.

Nudel kokas på vanligt sätt. Den skäres sönder i små bitar.
En kalvbräss förvälles i saltat vatten. Den hackas och stuvas i smör och grädde.

Kalvbrässen blandas med den sönderskurna nudeln. Små smörade snäckor fyllas med blandningen, överströs med riven ost samt om så önskas litet tomatsås. Gratineras i ugn.

Risrätter

Jag tror att man lugnt kan säga, att man i allmänhet äter för litet ris. Till stor del torde detta bero på det förhållande, att det inte är allom givet att kunna laga ris, nota bene så att det inte blir risgrynsgröt utav det hela. Man får nämligen akta sig mycket noga för att koka ris i mjölk. Då blir rätten totalt fördärvad.

Om möjligt böra risgrynen ha legat och dragit i litet kallt vatten några timmar innan de skola användas. De svälla då och bli betydligt lättare att koka.

För övrigt gäller den regeln, att risgryn, som skola användas till mat, det vill säga inte som efterrätt, böra koka i smör.

Ett bra stycke smör smältes i en kastrull. Två finhackade gula lökar får sakta koka i smöret till dess de smält sönder. Man får dock noga akta så att smöret inte blir brynt. Först därefter läggas risgrynen, som nu böra vara väl avtorkade, i kastrullen. Man rör med en gaffel så att grynen väl blandas med smöret. Varje gryn bör nämligen isoleras från sin granne genom det feta.

När risgrynen äro väl inbäddade i smöret, späder man med kokande vatten eller buljong. Man bör dock inte tillsätta mera än ett par skedblad per gång.

När detta vatten eller buljongen avdunstat, spädes med ytterligare ett par skedblad nytt vatten. På så sätt förfares till dess grynen kännas mjuka, utan att de dock ha fått koka sönder. Man brukar härför beräkna cirka 20 minuter.

På så sätt anrättade risgryn kunna antingen ätas au naturel eller ytterligare kryddade på olika sätt.

Ris med parmesan.

Risgryn kokas på nyss beskrivet sätt. Innan de skola serveras, tillsättes litet riven parmesan samt, om man tycker om tomater, några skedblad tomatsås.

Form med ris.

Botten på en eldfast form täckes med ett lager kokade risgryn. På detta lägges en köttstuvning gjord av hackade köttrester, som stuvats med smör och grädde. Överst täckes med ett lager risgryn och några klickar smör. Gratineras i ugn.

Serveras lämpligast åtföljt av en tjock gräddsås eller en tomatsås.

Denna form lämpar sig ypperligt för den händelse man förfogar över några obetydliga köttrester. Det behöves nämligen inte mycket kött för att formen ändå skall få smak och näringsvärde.

Ris med fisk och curry.

Risgrynen kokas på vanligt sätt.

Några fiskfileter, till exempel av vitling, utskäras. Fisken skäres i mindre

bitar, lagom stora för en portion. Den doppas i mjöl samt därefter i uppvispad äggula och litet finstött rivebröd. Stekes guldgul i sjudande hett smör.

Benen samt huvudena på fisken kokas i en grönsaksbuljong. En halv morot, en halv palsternacka, några persiljekvistar, en gul lök, ett halvt lagerbärsblad, salt och peppar får koka i 20 minuter. Nu tillsättas ben och huvudena på fisken och buljongen får ytterligare koka i en halv timme. Spadet silas.

Smör och litet mjöl fräses tillsammans. Spädes med buljongen. Man kryddar därefter med litet curry, som rörts ut i några droppar kallt vatten. I sista stund tillsättes några skedblad tjock grädde samt en liten klick smör.

Riset lägges upp i en ring. I mitten lägges de stekta fiskfileterna. Såsen serveras för sig i en såsskål.

Ris med hummer.

Risgrynen kokas på vanligt sätt.

Köttet i två humrar urtages. Det skäres i fina tärningar. Skalen stötas i mortel tillsammans med smör. När massan blivit fint söndermald, lägges den ned skedvis i en kastrull med kokande vatten. Efter en stund, flyter det nu rödfärgade smöret upp till vattenytan. Det skummas noga.

Detta smör fräses i en kastrull med litet mjöl. Spädes med tjock grädde så att man får en tjock sås. Den färgas ytterligare med inkråmet och rommen i humrarna, som helst böra vara av kvinnligt kön.

Det sönderskurna hummerköttet tillsättes. Smaksättes med cayennepeppar

och några droppar *fin* cognac. Riset lägges i en ring. I mitten lägges hummerstuvningen. En verkligt förnämlig rätt, som försvarar sin plats på vilken festligare tillställning som helst.

Ris med krabba.

Tillagas på samma sätt som föregående endast med den skillnaden, att hummern utbytes mot ett par krabbor. Tyvärr måste hummersmöret här ersättas med redan förfärdigat hummer- eller kräftsmör, enär krabbans skal ej lämpar sig för beredande av ett dylikt rött smör.

Ris med ärter.

Risgrynen kokas på vanligt sätt.
Några fina gröna ärter kokas i litet saltat vatten. När de kännas mjuka, avhälles vattnet. Ärterna blandas nu med riset. Smaksättes med smör, salt och peppar.

Pilaf med ris.

Rester av en lammstek skäres i små tärningar. Litet smör fräses i en stekpanna så att det blir brunt. Några finhackade gula lökar få sakta koka i smöret till dess löken tagit färg utan att brännas. Då iläggеs köttet. Spädes med tjock grädde.
Ris kokas på vanligt sätt.
Det lägges upp i en ring på ett fat. I mitten lägges köttstuvningen.

Ris med musslor.

Risgryn kokas på vanligt sätt.

En burk konserverade musslor fräsas i litet smör samt spädas med grädde. Serveras upplagda på ett fat omgivna med en krans av ris.

Fiskrätter

På senare år har man alltmera insett nyttan och betydelsen av att äta fisk. Allt göres för att underlätta fisktransporterna. Även fastlandets invånare kunna numera komma i åtnjutande av den stora förmånen av att få äta färsk saltvattensfisk. Förr ansågs det att fisken knappast kunde tjäna som huvudrätt under en måltid. Den serverades sällan annat än åtföljd av en kötträtt. Numera få de ekonomiska hänsynen alltmera spela in, när det gäller sammansättningen av en matsedel. Alla livsmedels fördyrande ha medfört att man nödgas knappa in på rätternas antal. Att detta varit till stor fördel för folkhälsan torde vara odiskutabelt. Vidare får man uteslutande betrakta det som fördel, att man alltmera insett betydelsen av att äta fisk. Det är en rätt, som är både god, billig och hälsosam.

För att fisken skall vara välsmakande kräver den emellertid inte bara mycken omsorg vid tillredandet. Man måste också vara mycket noga med att erhålla god vara, när man gör sina inköp. Det duger inte att köpa av en sekunda kvalitet. Det är en ekonomi, som straffar sig.

De fisksorter, som komma till användande i Frankrike, åtminstone i vardagshushållet, skilja sig rätt mycket från våra vanliga fisksorter. Det är sålunda mycket svårt att komma över verkligt god gädda — en fisk, som ju är mycket vanlig i Sverige. Den franska brocheten vill gärna ha en dysmak, som inte är vidare tilltalande för en nordisk gom. Däremot förekomma makrill och vitling året runt. Den äkta sjötungan ställer sig rätt dyrbar. Den kan dock ersättas med en nära släkting, som döpts till limande-sole, och som till smaken är förvillande lik den äkta sjötungan.

Som allmän regel gäller att fransmännen äro mycket noga med att alltid koka sin fisk i en grönsaksbuljong. Den kokas sålunda aldrig i endast saltat vatten. Härigenom vinner man, att fisken får en behagligare smak. Dessutom förhindrar man den obehagliga lukt som oftast uppstår, när man kokar vissa fisksorter, till exempel kolja.

Kokt fisk.

Fisken rensas och sköljes i litet saltat vatten.

Under tiden har man kokat en buljong på grönsaker. En morot, en palsternacka, en liten bit selleri, en purjolök, ett halvt lagerbärsblad, några persiljekvistar, salt, peppar och två nejlikor få sakta koka en halv timme à 40 minuter.

Fisken nedlägges och får *sakta koka* till dess den kännes färdig, det vill säga fenorna visa tendens att vilja lossna, när man rycker i dem. Man bör dock noga akta sig för att låta fisken koka för länge, då köttet i så fall förlorar i smak.

Den kokta fisken serveras antingen med smält smör och ett par citronskivor eller med en särskild sås. Antingen en Mousseline- eller en holländsk sås.

Kokta fiskfileter.

I vissa fall kan det vara lämpligast att endast koka fileterna på fisken. Såsom fallet är, när man sedan vill gratinera fisken.

Fileterna utskäras med en vass kniv sedan fisken först blivit flådd. Ben samt huvud kokas i en grönsaksbuljong. Denna silas.

Fileterna läggas ned i en långpanna eller i en flatbottnad kastrull varefter de få sakta koka färdiga i ugnen. Spadet tillvaratages för att sedermera tjäna som stomme för såsen.

Kokt vitling med vinsås.

Vitlingsfileterna utskäras. De få sakta koka i den buljong, som erhållits enligt de principer, som framfördes i föregående recept. Spadet tillsättes med ett stycke smör av ett äggs storlek samt ett dricksglas gott, vitt vin. När fileterna äro färdiga, upptagas de. Såsen redes med en aning mjöl. Den smaksättes därefter med litet hackad persilja och några droppar citronsaft. Hälles över fiskfileterna.

Färserade sjötungsfileter.

Tre vitlingar kokas i grönsaksbuljong. Den rensas och köttet stötes samt blandas med en tredjedel av sin volym av bröd, som mjukats upp i litet mjölk.

Färsen arbetas till dess den blir smidig. Den saltas och peppras samt fräses upp i litet smör. Man får dock akta sig, så att den inte tar färg. Den får därefter svalna, och när den blivit kall, nedröras två äggulor.

Sjötungsfileterna utskäras. De fyllas med färsen, hopbindas och rullas i vetemjöl. Stekas guldgula i smör. När de äro färdiga, upptagas de. I pannan hälles nu ett dricksglas vin, samt en matsked smör. Efter fem minuter tillsättes litet tjock grädde. Såsen hälles över fiskfileterna och rätten serveras genast.

Fiskfilet med spenat.

Fiskfileter utskäras och kokas på vanligt sätt.

Ett halvt kilo spenat kokas och bladen hackas mycket grovt. De smaksättas med smör och tjock grädde.

En eldfast form smöras. I botten läggas fiskfileterna. Smör och mjöl fräses i en kastrull. Fiskspadet tillsättes. När såsen fått sakta koka en kvart, tillsättes några skedblad tjock grädde samt litet riven ost.

Fiskfileterna täckas med spenaten och ovanpå hälles såsen samt riven ost. Gratineras i ugn.

Sjötungsfilet på normandiskt sätt.

Sjötungsfileterna utskäras och kokas på vanligt sätt. Smör och mjöl fräses i en kastrull. Spadet tillsättes. När såsen fått koka i en kvart, tillsättes några kräftstjärtar samt litet champinjoner. Helst bör man även krydda med

några musslor och ett tiotal ostron. De sistnämnda kunna dock uteslutas. I sista stund tillsättes några skedblad tjock grädde.

Fiskfileterna läggas i en eldfast form. Såsen samt garnityret hälles över fileterna. Rätten gratineras några minuter i ugn, så att den hinner taga färg.

Vitlingsfileter med tomatsås.

Vitlingsfileter utskäras och kokas. Några tomater skalas och krossas. De kokas i smör tillsammans med en hackad gul lök.

Vitlingsfileterna fräsas i smör utan att få taga färg. Man späder med spadet. De få koka några minuter, varefter man kryddar med tomaterna. Innan rätten serveras, tillsättes några skedblad tjock grädde.

Frityrstekta sjötungsfileter.

Fileterna utskäras. De rullas först i vetemjöl samt därefter i en vispad äggula och litet rivebröd. Stekas i kokande frityr eller olja. Serveras med citronskivor.

Ugnstekt vitling.

Vitling är egentligen en rätt fadd fisk, som behöver kryddas för att få någon smak. Även personer, som annars ej tycka om saltsjöfisk, bruka dock kunna fördraga följande rätt.

Några vitlingar skåras med en vass kniv. De läggas i en långpanna jämte några klickar smör. De beströs därefter med salt, peppar, några korn cayennepeppar, finhackad lök och persilja. Några dricksglas gott vitt vin hälles i pannan. Fisken får därefter steka i het ugn under flitig ösning. När den är färdig, brukar vinet fullständigt ha avdunstat och fisken vara täckt med en knaprig skorpa. Vid behov spädes med mera vin och smör. Aldrig med enbart vin, då såsen i så fall får en sur och obehaglig smak.

Piggvar med hummersås.

Fileterna utskäras och kokas.

Köttet på två humrar urtages och skäres i skivor. Klorna och inkråmet tillvaratages. Skalet stötes med smör i en mortel. Detta smör lägges i en kastrull med kokande vatten, och när smöret flyter upp till ytan, skummas det.

Hummersmöret fräses tillsammans med litet mjöl. Spädes med fiskspadet. Några skedblad grädde tillsättes. Sist nedröres inkråmet samt det hackade innehållet i klorna.

Fileterna läggas upp på ett fat. Över hälles såsen. Garneras med hummerbitarna samt, om så önskas, några stora skivor tryffel.

Ugnstekt sill.

Några färska sillar urtagas. Mjölken tillvaratages. Den sönderhackas och blandas med salt, peppar och fransk senap. Fräses i litet smör utan att få taga färg.

Sillen doppas först i vetemjöl samt därefter i en vispad äggula och rivebröd. Stekes i ugn. På varje sill lägges litet av den förut preparerade mjölken.

Sill med champinjoner.

Champinjoner hackas. De blandas med litet hackad lök, som fått koka i smör utan att taga färg, hackad gräslök, salt och peppar. Ett lager av denna blandning lägges i botten på en eldfast form. På denna läggas några utskurna sillfileter. Överst lägges ytterligare ett lager champinjoner. Överhälles med litet vin och smör. Får koka i ugn till dess vinet avdunstat och fisken kännes färdig.

Färserad sill.

Sillen urtages. Man tar vara på rom och mjölke, vilka blandas med smör, hackad charlottenlök, persilja och champinjoner.

Kryddas, blandas till en färs varmed sillen fylles. Fisken lindas därefter in i väl smörat papper och stekes i ugn.

Brandade på kabeljo.

Ett stycke väl urvattnat kabeljo kokas som vanligt. Den hackas därefter sönder och röres ned i en tjock Béchamelsås — se denna. Brandaden får därefter sakta koka över elden till dess fisken fullständigt inkorporerats i såsen. Naturligtvis får man inte underlåta att röra i kastrullen hela tiden,

enär fiskstuvningen har mycket lätt för att fastna och brännas vid. Den smaksättes med peppar, salt och ytterligare tjock grädde.

De, som så önska, böra även krydda med litet väl krossad vitlök, vilket sätter sin speciella piff på denna typiska franska provinsialrätt.

Gratinerad kabeljo.

Väl urvattnad och kokt kabeljo hackas fint. Smör och litet mjöl fräses i en kastrull. Spädes med hälften mjölk och hälften grädde, varefter såsen får sakta koka i tio minuter. Den hackade kabeljon nedröres. Smaksättes med riven ost. Blandningen hälles i en eldfast form. Litet riven ost strös över, varefter man gratinerar i ugn.

Frityrstekt kabeljo.

Två ägg vispas med ett halvt glas mjölk och ett halvt glas öl samt så mycket mjöl, att man erhåller en smidig smet.

Kokt kabeljo skäres i mindre bitar, vilka doppas i frityrdegen och därefter kokas i sjudande het flottyr. Upptages med hålslev och serveras med någon stark sås, till exempel en tomatsås eller en kall tartarsås.

Kabeljo stekt i smör.

Kokt kabeljo skäres i bitar. Dessa doppas först i vetemjöl och därefter i ett vispat ägg och rivebröd. Stekes i smör och serveras tillsammans med stekt lök.

Rester på fisk.

Överblivna fiskrester kunna användas på allehanda sätt. Antingen gratinerade i ugn tillsammans med ris eller makaroni eller kalla i sallad.

En vanlig mayonnaise iordninggöres enligt principerna för mayonnaisetillagning. Den rensade och sönderskurna fisken lägges på ett serveringsfat, garnerat med späda salladsblad. Över hälles mayonnaisen. Garneras med finhackad kapris och rödbetor.

Gratinerade fisksnäckor.

Smör och mjöl fräses i en kastrull. Spädes med gräddblandad mjölk. Den finhackade fisken nedröres. Smaksättes med riven ost. Gratineras i ugn.

Finare fiskstuvning.

Överblivna rester av någon finare fisksort, till exempel sjötunga eller piggvar, skäras i små tärningar.

Smör och litet mjöl fräses i en kastrull. Spädes med grädde. Tryffel och champinjoner hackas fint. Tryffelspadet nedröres i såsen. Därefter tillsättes den hackade fisken, tryffeln och champinjonerna. Stuvningen får småkoka över svag eld. Den serveras i små porslinsformar eller snäckor.

Raguserad fisk

I Frankrike är det mycket vanligt att ragusera fisk. För detta ändamål lämpar sig de feta fisksorterna såsom ål och dylika mycket bra.

Stuvad ål.

Ålen skäres i bitar. Dessa kokas i en kastrull tillsammans med en halv liter torrt, vitt vin, ett lagerbärsblad, några små gula lökar och ett par persiljekvistar. När fisken kännes färdig, upptages den. Spadet silas. Smör och litet mjöl fräses i en kastrull. Spädes med fiskspadet, några champinjoner, som frästs upp i smör och ett par skedblad grädde. Fisken, som hållits varm, upplägges på ett fat. Överhälles med såsen.

Matelote på ål.

Ett tiotal små, gula lökar fräsas i litet smör. När de blivit ljusgula, tillsättes en flaska rött bordsvin. Ål samt någon annan fisksort, till exempel en liten karp eller en abborre, skäras i små bitar. De läggas ned i kastrullen jämte ett gott stycke smör, två lagerbärsblad, salt, peppar och en krossad klyfta vitlök. Fisken får därefter småkoka till dess den kännes färdig. Man bör inte påsätta något lock, enär vinet lämpligast bör avdunsta. När fisken är kokt, upptages den. Skulle såsen då visa sig vara för tunn, redes den med något mjöl. Innan den skall serveras tillsättes ett spetsglas fin cognac.

Fisken serveras upplagd på fat. Såsen hälles över.

Kolja på baskiskt sätt.

Fyra små gula lökar skäras i tunna skivor. Dessa fräsas i smör. När de blivit ljusgula, späder man med litet vatten, varefter lökarna ytterligare få koka i tjugo minuter.

En kolja skäres i små bitar. Dessa läggas nu ned i kastrullen, varefter fisken får koka på ytterligt svag eld i 45 minuter.

Den serveras i djupa tallrikar. I varje tallrik lägges först en skiva bröd, som stekts i smör, samt därefter en bit av fisken och litet av spadet.

Hummer- och ostronrätter

Hummer och ostron anses ju höra till lyxmat. I Frankrike är hummern relativt dyr. Däremot kan man för billigt pris komma över ostron, de så kallade portugiserna, som visserligen äro litet salta och beska i smaken, men som förträffligt lämpa sig för matlagning.

Hummer à l'américaine.

Hummern dödas genom ett stick i huvudet. Den skäres därefter i mindre bitar. Smör fräses i en kastrull. Då det börjar sjuda, iläggas hummerbitarna. När de börja taga färg, tillsättes en rätt tjock tomatpuré, som erhållits där-

igenom att skalade och finhackade tomater frästs i litet smör tillsammans med litet finhackad lök, samt en bukett bestående av persilja, körvel och dragon. Spädes med några dricksglas torrt, vitt vin samt ett spetsglas madeira. Kryddas med salt och några korn cayennepeppar.

Hummern får nu koka en kvart. Vid behov spädes med mera vitt vin. Innan den skall serveras, tillsättes ytterligare ett spetsglas fin cognac.

Hummer med champagne.

En medelstor hummer kokas i grönsaksbuljong. Köttet urtages och skäres i skivor. Hummerbitarna fräsas i smör samt spädas med ett dricksglas torr champagne. Stuvningen får ett uppkok. När vinet avdunstat, tillsättes ett halvt dricksglas tjock grädde samt inkråmet och det sönderhackade köttet i klorna. Redes slutligen med två äggulor. Härefter får stuvningen ej koka, utan endast småsjuda. Serveras upplagt i silverkarott.

Hummer à la Newburg.

En hummer dödas genom ett stick i huvudet. Den skäres i småbitar. Rommen undantages och bevaras. Hummerbitarna fräsas i smör till dess de tagit färg. Spädes med buljong eller vatten. Kryddas med litet curry och några korn cayennepeppar samt salt. Hummern får koka under tjugo minuter varefter såsen redes med smör och litet mjöl. Därefter tillsättes ett spetsglas whisky samt några skedblad tjock grädde och färgas med rommen. Serveras omgivet av en ring av kokt ris.

Griljerade ostron.

Ostronen brytas varefter de göras rena. På varje ostron lägges finhackad persilja som väl blandats med smör samt litet peppar. Överströs med rivebröd och en klick smör samt gratineras i ugn.

Ostron à la poulette.

Ostronen brytas. De få sjuda upp i sitt spad, utan att dock bringas till kokning. Smör fräses med litet mjöl. Ostronspadet tillsättes. Kryddas med finhackade champinjoner, persilja och charlottenlök. Ostronen nedläggas. När de skola serveras, tillsättas några droppar citronsaft.

Ostron med holländsk sås.

Ostronen öppnas samt få sjuda i sitt spad.
En holländsk sås tillagas — se denna. Den bör vara rätt så tjock, ty något av ostronspadet tillsättes slutligen. Smaksättes med cayennepeppar och några droppar citron. Ostronen nedröras. I varje ostronskal, som noga rengjorts, lägges ett ostron samt litet av såsen. Överströs med riven parmesanost och gratineras i ugn.

Kötträtter

Oxkött

I allmänhet gäller i Frankrike den principen, att oxköttet serveras mycket mera lättstekt än i Sverige. Till en början kan det kanske förefalla främlingen litet motbjudande att förtära det rödglänsande köttet, därest han inte från barndomen redan är van härvid. Men övervinner han den första olustkänslan, finner han snart, att det lättstekta köttet både är rikare på arom, lättare att smälta och mera näringsrikt.

Tunga oxstekar med gräddsås ser man aldrig i Frankrike. Vanligtvis griljeras köttet, om det är av fin kvalitet. Enklare kött raguseras eller kokas till soppa.

Griljerat kött.

Härför väljes helst entrecôten, som bör vara fårad av vita fettstrimlor. Endast då entrecôten är rikt utrustad med fettstrimlor — på franska heter det persillé — är den att rekommendera för grillen.

I de flesta hem använder man sig numera av gas. Särskilda små spisar, avsedda för griljader, finnas även tillgängliga. De äro att förorda.

Gasugnen upphettas tio minuter innan den skall användas. Den bör nämligen vara mycket het. Grillpannan smöras med litet olja eller smör, så att köttet inte fastnar härpå.

Entrecôten bör skäras i tjocka bitar, ungefär lagom stora för två personer.

Köttet lägges på halstret, vilket sättes in i ugnen så nära lågorna som möjligt. När det tagit färg, kan man sänka halstret och steka det färdigt på svagare eld. Entrecôten bör dock inte stekas längre, än att köttet är rött inuti.

Till en entrecôte serveras lämpligast en stark sås, till exempel en Béarnaisesås. Se denna.

Entrecôten skäres vid bordet i avlånga bitar, lagom stora för en portion.

Entrecôte Mirabeau.

En vanlig entrecôte serveras tillsammans med en sallad på svarta och gröna oliver samt några finhackade anjovisfileter, som fått marinera i olja och ättika. Proportionerna tre skedar olja mot en sked ättika böra iakttagas.

Entrecôte Bercy.

Tre små charlottenlökar hackas fint. De fräsas i smör, utan att få taga färg. Spädes med vitt vin. Lökarna få koka till dess vinet avdunstat. Kryddas med salt och litet cayennepeppar. En klick smör tillsättes.

Tre entrecôter griljeras på vanligt sätt. Innan de serveras, garneras med löken.

Stekt kött.

Oxkött kan även stekas på vanligt sätt i smör. Härvid bör iakttagas, att pannan är upphettad och smöret brynt innan köttet ilägges. Vidare bör man

ej salta förrän köttet brynts. Saltar man på det råa köttet, bildas nämligen vatten, som hindrar köttet att få den för köttsaftens bibehållande nödvändiga skorpa, som annars uppstår vid häftig bryning.

Tournedos Rossini.

Tournedoserna tagas ur fileten. Varje skiva bör ha tre centimeters tjocklek. Tournedoserna stekas häftigt i smör. De böra vara ljusröda inuti. De läggas upp på ett fat. Varje tornedos bör vila på en tunn skiva bröd, som stekts i smör. Ovanpå garneras med en klick gåslever. Smöret i pannan utröres med ett par spetsglas madeira. Såsen hälles varm över köttet.

Tournedos Vivienne.

Tournedoserna stekas på vanligt sätt. Varje köttbit får vila på en skiva bröd, stekt i smör. Ovanpå garneras med en kronärtskocksbotten, som fyllts med litet tomatpuré.

Tournedos med grönsaker.

Tournedoser stekas på vanligt sätt. De serveras omgivna av kronärtskocksbottnar, som fyllts med små ärter och sparrisknoppar.

Tournedos med bacon.

Tournedoser stekas på vanligt sätt. På varje skiva kött lägges en tunn skiva bacon, som stekts helt lös i smör samt en skiva kalvhjärna, som likaså stekts i smör och en champinjonhatt.

Tournedos med champinjoner.

Champinjoner hackas fint. De fräsas i litet smör tillsammans med några finhackade, gula lökar. När de tagit färg, det vill säga blivit ljusgula, spädes med tjock grädde. Smaksättes med ett spetsglas madeira samt salt och peppar. Tournedoser stekas på vanligt sätt. De läggas upp på ett serveringsfat. Champinjonerna hällas över. Garneras med stekta brödkrutonger.

Tournedos Watier.

Tunna skivor bröd utskäras. Varje brödskiva påstrykes tunt med smör, samt täckes med en skiva gåslever, som tillplattas och fördelas jämnt över brödskivan. De beströs med riven ost och gratineras i ugn.

Samtidigt fräsas champinjoner i smör och grädde, såsom beskrivits i föregående recept.

Tournedoser stekas på vanligt sätt.

Botten på ett serveringsfat täckes med champinjonstuvningen. Härpå läggas tournedoserna och på varje köttbit en motsvarande brödskiva. Över hälles tournedosskyn, som spätts med ett spetsglas madeira och några droppar fin cognac.

Oxkött Bourguignon.

Vanligt enkelt oxkött skäres i småbitar. Dessa brynas i smör jämte finhackad gul lök. När de tagit färg, spädes med rött bordsvin. Kryddas med salt, peppar, ett halvt lagerbärsblad. Köttet får därefter småkoka under tre timmar.

Innan det skall serveras, smaksättes med ett spetsglas cognac eller armagnac.

Karbonad på oxkött.

Härför tages en bit av innanlåret. Köttet skäres i tärningar samt brynes lätt i smör. Finhackade tomater samt finhackad gul lök tillsättes. Saltas och peppras. Om så behövs, spädes med något vatten. Köttet får därefter sakta småkoka en kvart.

Å andra sidan kokas litet risgryn i saltat vatten. De sköljas därefter i kallt vatten och torkas i ugn.

Kött och risgryn blandas nu samman. Kryddas med en aning saffran. Spädes med buljong eller varmt vatten. Får koka ytterligare tio minuter.

Serveras åtföljt av en tomatsås.

Miroton på oxkött.

Överblivna rester av oxstek läggas i ett eldfast fat. Överhällas med litet buljong, hackad kapris, gräslök, dragon, salt och peppar. Köttet får småkoka i ugn i tjugo minuter.

Hackat oxkött.

Hackat oxkött eller malen köttfärs blandas med en tredjedel av sin vikt av smör. Saltas och peppras. Av färsen formas små biffstekar, som stekas i smör. De läggas upp på serveringsfat. Såsen utröres med litet tjock grädde, som hälles över köttet. Garneras med stekt lök.

Parisisk sallad.

Överblivna rester av buljongskött är vanligtvis mycket svåra att anrätta. Ett gott resultat uppnås, om det kalla köttet skäres i tärningar och blandas med finskuren purjolök och kall potatis, skuren i tärningar. Iakttagas bör dock, att tärningarna äro mycket små. En vanlig salladssås tillagas med tre skedar olja per en sked ättika. Saltas och peppras. Köttet och potatisen samt löken nedröras häri. Serveras upplagt på serveringsfat och garnerat med späda salladsblad och hårdkokta ägg, som skurits i klyftor.

Gratinerat oxkött.

Överblivet kokt oxkött skäres i tunna skivor. De läggas i eldfast form och överhällas med följande sås.
Smör och mjöl fräses i en kastrull. Spädes med tjock grädde. Smaksättes därefter med riven pepparrot.
Denna sås slås nu över köttet. Beströs med riven parmesanost och gratineras i ugn.

Kokt oxkött med champinjoner.

Champinjoner hackas fint och fräsas i litet smör tillsammans med finhackad lök. Spädes med ett halvt dricksglas vitt vin och hälften madeira. I sista stund nedröres litet tjock grädde.
Tunna skivor av överblivet kokt kött skäras i tunna skivor. De värmas i litet buljong, läggas upp på ett serveringsfat och överhällas med champinjonsåsen.

Oxkött med anjovis.

Några anjovisfileter hackas fint och nedröres i två uppvispade äggulor och några skedblad tjock grädde. Överblivet kokt oxkött skäres i tunna skivor. Dessa doppas först i vetemjöl samt därefter i de ansjovisblandade äggulorna samt rivebröd. Stekas vackert guldgula i smör.

Ugnstekt kokt oxkött.

Två finhackade lökar fräsas i smör. Hackad persilja, salt och peppar tillsättes. När löken kallnat, nedröras två hela ägg. Kallt kokt oxkött skäres i tunna skivor. Dessa doppas i smeten och läggas i en eldfast form, som smörats med litet smör. Gratineras i ugn under en kvart. Serveras med en tartar- eller ravigotesås. Se dessa.

Oxtunga med parmesan.

En tjock Mornaysås tillagas. — Se denna. — Överblivna rester av oxtunga skäras i tunna skivor. I en eldfast form läggas varvtals med tunga och varvtals med sås. Överströs med riven parmesanost och gratineras i ugn.

Sauté på oxnjure.

Några gula lökar hackas fint. De fräsas i smör och spädas med ett dricksglas vitt vin och ett spetsglas madeira. Såsen får koka en kvart.

Oxnjure skäres i små tärningar. Dessa stekas mycket lätt i smör. Man får akta sig för att inte steka dem för häftigt, enär njuren annars lätt blir hård. Nedröras därefter med löken. Serveras genast.

Oxlever i ugn.

En oxlever späckas på vanligt sätt. Den lägges i långpanna och stekes i ugn varunder man öser omväxlande med vitt vin och madeira. När den är färdig, upptages den, och såsen avsmakas med litet tjock grädde.

Raguserad oxsvans.

En oxsvans skäres i småbitar. Dessa fräsas i smör tillsammans med sönderskurna morötter, palsternackor, selleri och purjolök. När de tagit färg, spädes med vitt vin. Köttet får nu sakta koka färdigt. När det kännes mört, upptages det. Grönsakerna passeras.

Några mycket små gula lökar fräsas i smör. Spädes med vitt vin.

De läggas i en stekpanna tillsammans med oxsvansarna. Spädes med det passerade grönsaksspadet samt vid behov med litet mera vitt vin. Kött och lök får sakta koka en halvtimme. Då tillsättes litet tjock tomatpuré. Smaksättes innan det skall serveras med ett spetsglas fin cognac.

Kalvkött

Till skillnad mot oxköttet stekes kalvköttet mycket väl i Frankrike. Man serverar dessutom sällan en kalvstek, som stekts utan garnityr. Förmodligen därför att fransmannen i allmänhet anser kalvköttet vara så pass fatt i smaken, att det kräver att förgyllas upp med tillsats av några kryddor.

Späckad kalvstek.

Späck skäres i fina strimlor. Några lagerbärsblad, persilja, litet timjam samt gräslök hackas mycket fint och blandas med salt och peppar. Späckstrimlorna rullas i denna kryddblandning, varefter man använder dem för späckning av en medelstor, benfri kalvstek.

Smör fräses i en panna. Två små morötter, fyra gula lökar, en liten bit selleri skäres i tärningar. Grönsakerna och kalvsteken brynas i smöret till dess de tagit färg. Då spädes med litet buljong eller kokande vatten, varefter steken får sakta steka i en och en halv à två timmar, beroende på storleken. Serveras tillsammans med grönsakerna.

Färserad kalv.

Härtill kräves en bit av kalvbringan, som förut befriats från ben. Dessa kunna användas till kokning av buljong för spädning av steken.

En skiva kalvlever samt ungefär lika mycket bacon hackas fint tillsammans med två gula lökar, salt och peppar, samt inkråmet i ett franskt bröd, som noga söndersmulats. Det fräses upp i litet smör och får kallna. Därefter iröres två äggulor.

Kalvbringan bredes ut, saltas och peppras. I mitten lägges färsen varefter bringan hoprullas och stekes i ugn eller lergryta tillsammans med ett tio-tal små gula lökar. Spädes med buljongen, som erhållits genom avkok på benen.

Vill man inte steka en hel bringa, kan man använda sig av tunna kalvbiffar, som fyllas med samma färs, som användes i föregående recept. Biffarna rullas därefter och stekas enligt samma principer som kalvbringan. Färsen kan i så fall även kryddas med litet finhackade champinjoner. Rätten kallas då för paupietter på kalv.

Kalv i kastrull.

En kalvbringa skäres i bitar, lagom stora för en portion. De brynas i smör tillsammans med ett tiotal gula lökar. Man bör med förkärlek använda sig av en lergryta, enär rätten vinner i smak genom att steka långsamt.

När köttet tagit färg, spädes med svag buljong eller kokande vatten. Serveras tillsammans med små gröna ärter eller sockerrötter.

Kalv Marengo.

En kalvbringa skäres i mindre bitar. Dessa fräsas i smör jämte några gula lökar, som skurits i små klyftor. När de tagit färg, spädes med hälften vitt vin och hälften buljong eller kokande vatten. Saltas och peppras. Efter tjugo minuter tillsättas några finhackade champinjoner och urkärnade och skalade samt hackade tomater. Köttet får nu sakta steka färdigt med slutet lock i en timma. Om så önskas, kan man även krydda med en klyfta krossad vitlök.

Kalvbringa med tryffel.

En kalvbringa skäres i mindre bitar. Dessa fräsas i smör, men få ej taga färg. Man späder därefter med buljong och köttet får sakta koka färdigt i en timmes tid. Då kryddas med några tryfflar, som skurits sönder i skivor. Strax innan rätten skall serveras, smaksättes med ett par skedblad tjock grädde.

Kalvragout med ärter.

En kalvbringa skäres i mindre bitar. Dessa få taga färg i smör. Därefter tillsättas några finhackade gula lökar. Spädes med kokande vatten. När köttet stekt i en timme, bifogas en burk ärter eller färska ärter, som förut kokats i lätt saltat vatten.

Kalvragout med skinka.

En kalvbringa skäres i mindre bitar. Några tunna skivor bacon skäres i små tärningar. Dessa fräsas jämte kalvbringan och några lökar i smör. När

de tagit färg, tillsättes två morötter, en palsternacka, ett litet stycke selleri som skurits i små tärningar samt färska ärter. Köttet får nu småsteka i en timmes tid.

Blanquette på kalv.

En kalvbringa skäres i småbitar. Dessa fräsas i smör jämte några finhackade gula lökar. Man får dock akta sig för att de ej taga färg. Därest kalven ej skulle vara riktigt vit i köttet gör man klokt i att låta köttet dra i litet kallt vatten en kvart innan det skall användas.

När köttet är väl inlindat i smör, spädes med kokande vatten. Man bör dock noga akta sig för att späda för mycket. Bättre är att späda med litet i sänder undan för undan allteftersom köttet kokar färdigt. Härför åtgår en à en och en halv timme. Tjugo minuter innan köttet skall upptagas, tillsättes några champinjoner, som skurits sönder i skivor.

När köttet kännes mört, upptages det. Såsen redes med några skedblad tjock grädde samt en matsked smör. Den hälles över köttet och serveras sjudande het.

Kalvkotletter i gryta.

Några kalvkotletter — en per person — brynas i smör. De läggas ned i en gryta eller allra helst i ett lerkärl tillsammans med ett dussin små gula lökar samt litet champinjoner skurna i skivor och några tärningar bacon. När grönsakerna tagit färg, spädes med ett halvt dricksglas vitt vin och ett halvt glas

vatten. Köttet får nu småsteka i en halv timmes tid. Vid behov spädes med mera vatten och vin samt en liten klick smör. När köttet är färdigt, bör vinet dock ha avdunstat och såsen vara tjock och simmig. Serveras helst i lergrytan.

Kalvkotletter med grönsaker.

Några kronärtskocksbottnar, skurna i klyftor, sockerrötter skurna i småbitar samt en eller två sönderskurna palsternackor kokas i saltat vatten. De upptagas med hålslev.

Fem kalvkotletter brynas i smör samt läggas därefter i en lergryta eller panna. De förut kokade grönsakerna tillsättas och alltsammans får ett uppkok jämte ett halvt dricksglas vin. När detta avdunstat, tillsättes en klick smör. Serveras i lergrytan.

Kalvbiffar med gräddsås.

Fem tunna kalvbiffar brynas i smör. När de äro vackert guldbruna, tillsättes ett dricksglas tjock grädde. Denna får nu koka in till hälften. Serveras med stekt potatis, skuren i mycket små tärningar.

Kalvnjure i gryta.

En liten njure beräknas för två personer. Den putsas och fräses i lergryta eller panna. När den tagit färg tillsättes ett tiotal små gula lökar, en skiva

bacon skuren i tärningar och ett tiotal skalade potatisar av en valnöts storlek. När grönsakerna tagit färg, spädes med ett halvt dricksglas vitt vin och ett halvt dricksglas vatten. Njuren får därefter steka i en kvart à tjugo minuter. Serveras i grytan.

Kalvbräss med madeirasås.

En kalvbräss befrias noga från blod och hinnor. Den förvälles mycket lätt i saltat vatten, tages upp och får avrinna.

Smör fräses i en panna. Brässen brynes helt lätt jämte några små gula lökar och litet bacon, skuren i fina tärningar. När den tagit färg spädes med ett halvt glas torrt vitt vin och hälften madeira. Kalvbrässen får därefter steka ytterligare en kvart. Den upptages och såsen redes med ett par skedblad tjock grädde.

Stuvad kalvbräss.

En kalvbräss förvälles i saltat vatten under sex à sju minuter. Den upptages, får avrinna och hackas därefter fint.

Fem stora tryfflar och en liknande kvantitet champinjoner hackas fint.

Brässen fräses lätt i smör, utan att den får taga färg. Spädes med några skedblad tjock grädde. Därefter tillsättes tryffel och champinjoner och blandningen får sakta puttra över elden i 15 minuter. Vid behov spädes med ytterligare grädde. Det är fördelaktigt att gör i ordning denna stuvning dagen förut, enär den vinner i smak, om den får stå över natten.

Kalvhjärna med brynt smör.

En kalvhjärna förvälles i saltat vatten, som tillsatts med några droppar ättika. Den får koka i tio minuter och upptages därefter samt får avrinna.

Smör brynes i en stekpanna. När det sjuder, tillsättes några kvistar väl avtorkad persilja. När den är färdigstekt, vilket sker mycket hastigt, upptages den. Några droppar ättika hälles nu i stekpannan.

Hjärnan lägges upp på ett fat. Över hälles persiljan och det brynta smöret.

Kalvhjärna med vit sås.

En kalvhjärna förvälles tio minuter i saltat vatten, som tillsatts med några droppar ättika eller citronsaft. Den upptages.

Smör och litet mjöl fräses i en kastrull. Spädes med tjock grädde, varefter såsen får koka tio minuter. Den lyftes av elden och två äggulor nedröras.

Kalvhjärnan lägges upp på fat och överhälles med såsen.

Kroketter på kalvhjärna.

En kalvhjärna hackas fint och blandas med inkråmet i ett franskt bröd, som noga söndersmulats, och doppats i mjölk. Två äggulor tillsättas. Smeten får vila någon timme, varefter man formar små avlånga kroketter. De rullas i vetemjöl, varefter de ytterligare få vila någon timme. De doppas slutligen i några äggulor, som vispats upp med litet grädde och rivebröd. De kokas därefter i sjudande het flottyr eller olja.

Gratinerad kalvhjärna.

En kalvhjärna förvälles tio minuter i saltat vatten, som tillsatts med några droppar ättika. Den upptages och hackas fint.

Smör fräses med litet mjöl. Spädes med grädde. Den finhackade kalvhjärnan nedröres, varefter blandningen får sjuda en kvart över svag eld. Då smaksättes med riven parmesanost.

Smeten hälles i små smörade snäckor. Överströs med riven parmensanost och gratineras i ugn.

Kalvlever med bacon.

En bit kalvlever skäres i tunna skivor. Motsvarande skivor bacon utskäras även. Levern och skinkan stekes var för sig. Iakttagas bör, att skinkan bör vara knaperstekt, utan att den därför får brännas eller bli för hård.

Leverbiffarna läggas upp på stekfat. På varje leverskiva lägges en skiva bacon.

Kalvlever i gryta.

Hälften av en kalvlever brynes i panna eller lergryta tillsammans med ett tiotal små gula lökar. När den tagit färg, spädes med ett halvt glas vitt vin och ett halvt glas vatten. Några champinjoner, skurna i skivor tillsättas. Levern får sakta steka i en och en halv timme. Den spädes allt emellanåt vid behov med hälften vin och hälften vatten. Strax innan den är färdig, tillsättes ett litet glas madeira eller ett par droppar cognac.

Kokt kalvhuvud.

Hälften av ett kalvhuvud putsas. Det förvälles i tio minuter i saltat vatten. Detta borthälles. Huvudet får nu koka i rikligt med vatten, som smaksatts med en morot, en palsternacka, en bit selleri, två purjolökar, ett lagerbärsblad, litet timjan, några persiljekvistar, salt och peppar. När huvudet kokat i en à en och en halv timme, känner man efter, om köttet vill lossna från benen. Är så fallet, upptages det genast, enär det förlorar i smak på att få koka för länge. Är förhållandet det motsatta, får det koka ytterligare någon stund.

Ett kokt kalvhuvud kan ätas antingen varmt eller kallt. Det serveras med en sås, som tillagas på följande sätt.

Tre skedar olja röras med en sked ättika. Salt, peppar, finhackad rå lök samt hackad persilja tillsättes.

Lamm- och fårkött

Det är inte lätt att hitta en verkligt god lammstek. Mycket beroende på, att det finaste köttet erhålles från djur, som fått beta av gräset vid havskusten, det vill säga lammkött, som i Frankrike går under namn av pré-salé.

Lammköttet får i Sverige gärna en viss bismak av fårull, som inte är fullt behaglig för de flesta gommar. Man gör därför klokt i att förut bereda det med några kryddor, som kunna taga bort denna speciella, genomträngande smak.

Det bästa av allt är att innan stekningen smyga in en liten vitlöksklyfta, som fästes vid benet. Den borttages innan steken serveras. Tyvärr ha de flesta svenskar en viss aversion mot vitlök. En lammstek, som preparerats på sagda sätt, får emellertid ingen prononcerad vitlökssmak. Den endast förlorar något av den obehagliga ullsmaken. Sedan beror det ju på vilkendera av två onda saker, som föredrages.

Det finnes också ett annat sätt att förhindra att ullsmaken blir alltför genomträngande. Det är att tillsammans med steken bryna några sönderskurna gula lökar och ett par morötter, som skurits i skivor. Dessa grönsaker silas från såsen innan den serveras.

Lammstek.

En lagom stor lammstek utväljes. En vitlöksklyfta stickes in vid benet och steken lägges i en upphettad långpanna tillsammans med en dryg matsked smör. Några smörklickar fördelas jämnt över steken och den får steka färdig i het ugn. Man brukar beräkna en kvart för varje halvkilo. En lammstek bör vara ljust rosafärgad inuti. Om möjligt bör man undvika att ösa den, enär köttet härigenom blir mörare. Skulle hettan visa sig för stark, gör man klokare i att söka moderera denna, än att ödsla på vatten till eventuell ösning.

Innan steken skall serveras, borttages vitlöksklyftan, enär den annars kan råka komma med bland de uppskurna köttskivorna och väcka förstämning vid bordet.

Lammstek med lök.

Tre gula lökar skäras i skivor. Fyra små morötter skrapas och skäras i tunna skivor. Lök och morötter brynas lätt i smör. När de tagit färg, brynes lammsteken varefter man förfar som beskrivits i föregående recept. Innan köttet serveras, silas såsen så att grönsakerna inte följa med i såsskålen.

Raguserat lammkött.

Härtill tages lämpligast av bogen. Köttet styckas och skäres i lagom stora bitar. Det brynes i smör tillsammans med några gula lökar, som skurits i skivor. När det tagit färg, spädes med kokande vatten, varefter det får steka färdigt över sakta eld i en och en halv à två timmar.

Vita franska bönor ha vattenlagts natten förut. De upptagas och kokas i saltat vatten tillsammans med ett par små gula lökar. Som de äro ganska långsamma i kokningen, bör man beräkna en tid av två timmar innan de bli färdiga. Spadet och lökarna frånhällas då. Strax innan lammköttet är färdigstekt, röras bönorna ned i grytan och ragouten får sakta puttra över elden i ytterligare någon kvart. Den bör smaksättas med en klyfta krossad vitlök som lägges ned redan från början av stekningen.

Navarin på lamm.

En lammbringa sönderstyckas. Köttet brynes helt lätt i smör tillsammans med fyra gula lökar, som skurits i skivor. Spädes med kokande vatten. Köttet

får därefter steka i en timme. Därefter tillsättas två små morötter, en palsternacka, en liten bit selleri, färska ärter och några turska bönor, alltsammans skuret i små bitar. Efter ytterligare en halv timmes stekning bifogas ett tiotal små runda potatisar. När dessa äro färdiga, brukar också rätten i sin helhet vara klar att serveras.

Lammfileter med anjovis.

Ett par lammfileter späckas med finskurna strimlor av anjovis och saltgurka.

Litet kapris, några champinjoner samt gräslök hackas fint. Blandas med några skedblad god olivolja, salt och peppar. Fileterna doppas i denna marinad samt därefter i rivebröd och stekas i smör. Serveras upplagda på ett fat tillsammans med persiljesmör, i vilket irörts några droppar citron.

Blanquette på lamm.

En bit av bringan skäres i bitar. Smör smältes i en kastrull och två finhackade gula lökar fräsas häri, utan att få taga färg. Lammköttet lägges ned i grytan. Spädes med kokande vatten, varefter köttet får koka färdigt. Härför beräknas en och en halv timme. Efter en timme tillsättes en burk konserverade sparrisknoppar.

Kött och grönsaker upptagas och läggas på serveringsfat. Såsen redes med ett par skedblad tjock grädde och två uppvispade äggulor. Slås över köttet.

Griljerade lammkotletter.

Härför utväljas små lammkotletter. De böra inte vara större än att man kan servera två kotletter per person. Benet befrias från kött så att det bildar ett skaft. Grillen upphettas tio minuter innan den skall användas. Kotletterna läggas på halstret. På varje kotlett lägges en liten smörklick. Griljeras mycket hastigt på båda sidor, så att en brun skorpa bildas, under det att kotletten behåller den röda köttfärgen invändigt. Serveras lämpligast med någon stark sås. Se Robert-, Diable-, Béarnaise-, Tartar- och Ravigotesåser.

Lammkotletter med kronärtskocksbottnar.

Små lammkotletter stekas i smör så att de bli ljust rosafärgade inuti. De upptagas. Pannan urvispas med ett vinglas vitt vin samt ett par skedar tjock grädde. Några droppar citronsaft tillsättas. Såsen hälles över kotletterna. Dessa omges av små kronärtskocksbottnar, som kokats i saltat vatten och sedan frästs helt lätt i smör.

Lammkotletter i gryta.

Några lammkotletter — två per person — stekas helt lätt i smör. Några gula lökar skäras i skivor och dessa stekas också i smör. De få på inga villkor bli brända. Kött och lök läggas nu i en eldfast form. Spädes med bul-

jong eller vatten, varefter kotletterna få steka en halvtimme i ugn. Då tillsättas några potatisar, som skurits i skivor och ett par klickar smör samt ytterligare litet buljong, varefter rätten stekes i ytterligare tjugo minuter i ugn. Serveras i grytan.

Kokt lammstek.

Två små morötter, en palsternacka, en bit selleri, ett lagerbärsblad, två purjolökar få koka i saltat vatten i en timme till dess buljongen börjar taga smak. En lammstek lindas in i en bit linne. Den lägges ned i grytan och får koka färdig i grönsaksbuljongen. Man beräknar ungefär en halvtimme per kilogram. Steken upptages och tages in till bordet, där den skäres upp av husfadern. Den bör då vara ljust rosafärgad invändigt.

Till denna »kokta» stek serveras en vit sås, som smaksatts med kapris.

Lammtungor med parmesan.

Små lammtungor kokas i saltat vatten. De upptagas och befrias från skinn samt skäras i skivor. Dessa läggas i en smörad, eldfast form samt överhällas med en Mornaysås. Överströs med riven parmesan och gratineras i ugn.

Lammnjure med madeirasås.

Lammnjurar befrias från sitt skinn. De delas i två delar och brynas i smör. De stekas endast helt lätt, enär de annars bli hårda. Lök och cham-

pinjoner, som skurits i skivor, ha under tiden likaså frästs i smör. Njuren lägges upp på ett fat. Över hälles löken och champinjonerna. Pannan vispas ur med ett halvt glas madeira, några skedblad tjock grädde samt ett par korn cayennepeppar.

Lammbräss i gryta.

Ett par lammbrässar befrias från hinnor och blod. De förvällas mycket lätt i några minuter i saltat vatten. Upptagas och få avrinna.

Smör brynes i en panna tillsammans med några mycket små gula lökar och ett par tunna skivor bacon, som skurits i små bitar. Brässen skäres i små tärningar och fräsas tillsammans med lök och skinka. Spädes med vatten och får steka i tio minuter. Då tillsättas ett tjugotal mycket små potatisar. Får steka ytterligare en kvart. Serveras helst i lergryta.

Höns, gås och anka

De franska hönsen äro alllid mycket mera lättstekta än de svenska, även de, som i Sverige gå under namn av poularde. Man tvingas därför i Sverige att taga god tid på sig, när man skall laga några rätter på dessa förträffliga och hälsosamma fjäderfän. I Frankrike är det däremot en tämligen lättvindig sak.

Färserad höna.

Ett unghöns urtages. Man är härvid särskilt noga med att borttaga allt fett, enär detta annars lätt ger en bitter smak åt köttet.

En färs göres i ordning. Lever och hjärta på hönan hackas fint och blandas med litet gåsleverkräm, motsvarande innehållet i en liten konservburk av till exempel märket Marie, ett par skedblad finmalen fläskfärs, två finhackade skivor bacon, en äggula, salt och peppar. Färsen röres till dess den blir smidig, då hönan fylles härmed. Den hopsys samt stekes därefter i ugn. En fransk höna är färdig efter en timme. I Sverige får man nog fördubbla tiden.

Hönan upptages. Såsen befrias från fett. En liten burk tryffel hackas fint. Såsen smaksättes med tryffelspadet och den finhackade tryffeln nedröres. Serveras i såsskål.

Griljerade höns med Diablesås.

Späda unghöns eller kycklingar urtagas samt klyvas mitt itu. Halvorna fräsas i smör utan att få taga färg. De få kallna samt rullas därefter i rivebröd. Läggas på halster, beströs med små smörklyftor och griljeras i het grill. När de tagit färg, sänkes halstret och de få sakta steka färdiga i cirka en halvtimmes tid.

Två charlottenlökar hackas och fräsas i smör. Spädes med ett stort glas buljong och ett litet glas madeira. Kokas i tio minuter. Såsen får därefter kallna. En liten tesked engelsk senap röres ut i litet vatten tillsammans med

två teskedar hackad persilja. Röres ned i såsen, som därefter får ett uppkok. Serveras till den griljerade kycklingen.

Höns med champinjoner.

En höna styckas i små bitar. Dessa fräsas i smör tillsammans med champinjonerna och finhackade lökar. Spädes med hälften buljong eller vatten och hälften vitt vin, ungefär ett glas vardera. Får sakta steka i en timmes tid.

Höns med tomater.

En höna styckas i små bitar. Fräsas i smör tillsammans med champinjoner och hackade lökar. Spädes med ett glas vatten och ett glas vitt vin. Får steka en halv timme. Då tillsättes ett glas tomatpuré varefter hönan ytterligare får steka i femton à trettio minuter.

Kokt höna med ris.

En höna styckas i små bitar. Dessa fräsas i smör tillsammans med två finhackade gula lökar. De få dock inte taga färg. Spädes med litet kallt vatten, varefter hönan får sakta småkoka. Vid behov spädes med ytterligare vatten. När hönan kännes mör — härför åtgår en à en och en halv timme — upptages köttet. Såsen redes med ett par skedblad tjock grädde och hälles över hönset. Om så önskas, kan den smaksättas med litet curry. Serveras i en ring av ris, som kokats enligt recept för riskokning.

Stekt anka med ärter.

En anka urtages. Den fräses i smör tillsammans med sex små gula lökar. När de tagit färg, spädes med kokande vatten. Ankan får därefter sakta steka i fyrtiofem minuter. Då tillsättes en liter ärter, varefter rätten ytterligare får småsteka i en halvtimme till dess ärterna kännas mjuka.

I brist på färska ärter kan man ersätta dessa med konserverade. Dessa böra dock inte tillsättas förrän i sista stund, enär konserverade ärter aldrig böra bringas till kokpunkten, då de i så fall bli hårda och onjutbara.

Anka med apelsiner.

En anka urtages och brynes i järn- eller lergryta. Spädes med kokande vatten, varefter ankan får steka i en timme. Då smaksättes med saften av en apelsin och skalet, som befriats från det vita och finhackats. Ankan får därefter steka i ytterligare en halv timme. Den serveras tillsammans med apelsinskal, som skurits i strimlor och kokats i lätt sockrat vatten. När de kännas mjuka, upptagas de och avsmakas med några droppar curaçao.

Anka med vinsås.

Ett tiotal fina fikon läggas i en porslinskruka, som påfylles med god madeira. Krukan får stå väl tillsluten i 36 timmar.

En anka urtages. Den brynes i smör. Efter en kvart öses med madeiran,

varefter ankan får steka i ytterligare tjugo minuter. Då tillsättes fikonen och ankan öses med resten av vinet och några glas vanlig buljong. Får steka i 45 minuter. Den upptages och såsen redes med ett par skedblad tjock grädde.

Cassoulet på gås.

En halv liter vita franska bönor vattenläggas natten förut. De kokas följande dag i saltat vatten, till dess de kännas mjuka.

Under tiden tagas fem små lammkotletter, två fläskkotletter samt en halv gås, som skäras i små bitar. Alltsammans fräses i smör. När det tagit färg, tillsättes tre gula lökar, som skurits i skivor, samt fyra skalade och sönderskurna tomater. Spädes med litet vatten. Kryddas ytterligare med ett lagerbärsblad samt med en krossad vitlöksklyfta. Efter tio minuter smaksättes med två små glas rhum och litet vatten. Får koka på mycket svag eld i två timmar.

En eldfast form smöras. Botten täckes med ett lager bönor. På detta lägges ett lager kött och över detta ytterligare ett lager bönor. Formen sättes in i svag ugnsvärme. När ytan stelnat, tages formen ut. Innehållet omröres och formen sättes ännu en gång in i ugnen till dess ny hinna bildas. Ny omröring. På detta sätt förfares till dess man erhållit sju olika skinn. Först då är cassouleten färdig att serveras. En arbetsam rätt, men tillagningen lönar sig. En cassoulet på gås hör till det bästa, som franskt kök kan bjuda på. Den bör dock ätas med ackompagnemang av en kraftig burgunder.

Grönrätter

Numera får man färska grönsaker året om i Sverige. Dess värre ställa de sig dyrbara i inköp under vintermånaderna, och de flesta hushåll tvingas därför att avstå från de hälsosamma och goda rätter, som fås på grundval av trädgårdens och drivbänkarnas alster.

Principiellt sett böra grönsakerna kokas på följande sätt. De rengöras noga, befrias från sand och dylikt samt sköljas i friskt vatten. De skäras därefter i lagom stora bitar. Smör fräses i en kastrull utan att taga färg och grönsakerna läggas ned i smöret. Spädes med vatten till dess grönsakerna kännas mjuka. Detta förfaringssätt är det bästa, antingen det gäller att koka morötter, ärter eller andra liknande grönsaker. Tyvärr går detta tillagningssätt endast att tillämpa på späda grönsaker, och som dessa endast finnas i Sverige under ett fåtal av årets månader, tvingas man att använda sig av den i Sverige vanliga metoden att koka grönsakerna i saltat vatten. De förlora dock härigenom avsevärt av sin arom, och bli inte så njutbara för gommen som till exempel de franska grönsakerna, som året runt kunna kokas i smör med endast en liten tillsats av vatten. Man får emellertid söka göra det bästa möjliga av omständigheterna. Alltså till recepten.

Morötter kokta à la Vichy.

Morötter är en grönsak, som de flesta människor finna rätt så fadd. Morötterna ha emellertid en god egenskap. De äro billiga. Och enbart denna egenskap göra dem värdiga att figurera som nummer ett på matsedeln.

Färska morötter putsas lätt med en kniv. En eldfast form smöras. Morötterna läggas ned i formen. Täckas med några klickar smör och ett halvt dricksglas vatten. Kokas i inte alltför het ugn. Vid behov spädes med litet vatten och lika mycket smör. När morötterna äro färdiga, bör allt vattnet ha avdunstat. Innan de serveras, beströs de med hackad persilja.

Som jag förut påpekat, har man emellertid inte alltid tillgång till färska morötter. Samma recept kan emellertid tillämpas på gamla morötter. Man förfar då på följande sätt.

Morötterna skrapas noga. De kokas därefter i saltat vatten till dess de börja kännas mjuka, det vill säga innan de äro fullt färdigkokta. De upptagas då och skäras i skivor. Dessa skivor läggas i en smörad form. Beströs med smörklickar och något av spadet i vilket de förut kokats. Kokas färdiga i ugnen. Beströs med persilja och serveras.

Stekta morötter.

Morötter skrapas och skäras i tunna skivor. Gärna med gurkhyvel. En matsked smör upphettas i en stekpanna till dess det blivit svagt ljusgult. Morotsskivorna läggas ned i pannan. Dock så att de inte täcka varandra. Stekas till dess de blivit ljusgula utan att brännas. Serveras omedelbart.

Morötter med grädde.

Morötter putsas och kokas i saltat vatten. De skäras i rätt tjocka skivor. Smör fräses i en kastrull. Blandas med en tesked mjöl. När mjölet inkorpo-

rerats, tillsättes ett halvt dricksglas tjock grädde. Morötterna nedläggas. Får sakta koka fem minuter. Serveras omgivna av stekta brödkrutonger.

Brandade på morötter.

Vanliga morötter putsas. De drivas genom köttkvarn och kokas i smör samt litet vatten och två finhackade gula lökar. Efter en halvtimme spädas de med samma kvantitet Béchamelsås — se denna. Om så önskas, kan smaksättas med litet riven ost.

Morötter med grädde och ägg.

Morötter putsas och kokas i saltat vatten. De skäras i rätt tjocka skivor. Smör fräses i kastrull. Morötterna nedröras. En tesked mjöl tillsättes. Spädes med ett halvt dricksglas grädde, varefter morötterna få koka i fem minuter. Kastrullen lyftes av elden och två äggulor ivispas. Såsen får sjuda, men inte koka. Litet hackad persilja strös över.

Selleri.

En annan rotfrukt, som ställer sig billig i inköp, är selleriet.
Vanligt selleri skalas och skäres i fina strimlor. Dessa blandas med en vanlig mayonnaise — se denna — och serveras. Antingen till smörgåsbordet eller som ackompagnemang till kallt kött.

Frityrstekt selleri.

Ett sellerihuvud skalas och kokas i saltat vatten, som kryddats med salt, peppar, ett halvt lagerbärsblad, några persiljekvistar samt två nejlikor. Selleriet upptages. Det skäres i skivor. Dessa doppas i en frityrdeg gjord på följande sätt. Litet mjöl utröres i så mycket vatten, att man erhåller en smet, som till sin konsistens påminner om en pannkakssmet. Då nedröres en äggula. Innan smeten skall användas, tillsättes litet smält smör.

Selleriskivorna doppas i denna frityrdeg samt kokas därefter i sjudande het flottyr. Upptagas. Få avrinna på vitt läskpapper och serveras.

Gratinerat selleri.

Två sellerihuvuden kokas i saltat vatten, som smaksatts med tre gula lökar. När de äro mjuka, upptagas de. Vattnet borthälles, varefter selleriet passeras, så att man erhåller en fast puré. Denna smaksättes med smör och litet tjock grädde. En eldfast form smöras. Fylles med selleripurén. Litet riven parmesanost strös över purén, varefter denna gratineras i ugn.

Kokt blekselleri.

Två bleksellerier putsas och särtagas. Stjälkarna kokas i saltat vatten. Detta avhälles. Några skedblad buljong hälles över selleriet, som därefter serveras. Lämpar sig utmärkt bra tillsammans med kalvkött.

Kokt kålhuvud.

Ett litet kålhuvud förvälles lätt i saltat vatten. Det upptages. Stammen undanskäres. Kålen hackas därefter grovt. Smör fräses i en kastrull. Kålen nedröres tillsammans med en hackad gul lök, salt, peppar, några nejlikor. Får koka färdig. Vid behov spädes med litet vatten. Innan rätten serveras, tillsättes ytterligare en sked smör.

Gratinerad kål.

Ett litet kålhuvud förvälles lätt i saltat vatten. Det upptages och skäres i fina strimlor. Dessa blandas med en matsked smör och ett halvt dricksglas tjock grädde. En eldfast form smöras. Kålen nedlägges. Beströs med riven ost och gratineras i ugn.

Kokt blomkål.

Ett blomkålshuvud kokas i saltat vatten. Det upptages. Smör brynes i en stekpanna. Det hälles över blomkålen, som genast serveras.

Blomkål med gräddsås.

Ett blomkålshuvud förvälles i saltat vatten. Smör fräses i en kastrull tillsammans med litet mjöl. Spädes med tjock grädde. Får koka i tio minuter. Blomkålen upplägges på ett fat. Över slås gräddsåsen.

Gratinerad blomkål.

Ett blomkålshuvud förvälles i saltat vatten. Smör smältes i en kastrull tillsammans med litet smör. Spädes med ett dricksglas tjock grädde. Får koka tio minuter. Kastrullen lyftes från elden och riven ost tillsättes under jämn vispning. Blomkålen lägges i en eldfast form. Såsen hälles över. Beströs med riven ost och gratineras i ugn.

Puré på lök.

Gula lökar skäras i skivor. Dessa kokas i jämnt så mycket vatten, att det knappast står över dem. Passeras i hårsikt. Därefter tillsättes en dryg matsked smör och några skedblad tjock grädde.

Spenat.

Bästa sättet att tillaga spenat är att endast förvälla den i saltat vatten. Detta borthälles därefter och spenaten får koka färdig i smör. Serveras. Om så önskas, kan den omges med stekta brödkrutonger. Genom detta förfaringssätt vinner spenaten i smak. Den blir däremot mera fadd i smaken, om den hackas såsom bruket är i vanliga fall.

Spenat och ägg.

Spenat tillagas enligt föregående recept. Sex ägg kokas i tio minuter. De klyvas på mitten. Gulan urtages och mosas sönder. Den blandas med några

skedar Mornaysås — se denna. Vitorna fyllas med smeten. Beströs med riven ost och gratineras i ugn. Serveras omgivna av spenaten.

Gratinerad spenat.

Spenat förvälles i saltat vatten. Hackas grovt. Smaksättes med smör och litet tjock grädde.

Några champinjoner hackas fint. De fräsas i smör och spädas med litet tjock grädde. En eldfast form smöras. Botten täckes med ett lager spenat. Däröver lägges ett lager champinjoner. Täckes av ett lager spenat. Överhälles med Mornaysås — se denna — och litet riven ost. Gratineras i ugn.

Sallad på spenat.

Spenat förvälles i saltat vatten till dess den kännes färdigkokt. Den får kallna.

En vanlig salladsås tillagas. Tre matskedar olja mot en matsked ättika. Salt och peppar. Blandas med spenaten och fyra hårdkokta ägg, som skurits i klyftor.

Hel potatis, stekt i smör.

Små färska potatisar skrapas med kniv så att det yttre skalet lossnar. De kokas i kokande saltat vatten till dess de kännas nästan färdiga. Då upptagas de. Smör fräses i en järnpanna till dess det tagit färg. Potatiserna få nu koka färdiga i detta smör. De skola serveras knapriga och ljusgula.

Potatissallad.

Potatis kokas med skalen på. De få kallna och skalas därefter samt skäras i tunna skivor. Dessa blandas med en salladsås. Tre skedar olja mot en sked ättika. Salt och peppar. Sist nedröres en purjolök skuren i ytterst fina strimlor samt, om så önskas, några ansjovisfileter likaså skurna i fina strimlor.

Flottyrstekt potatis.

Rå potatis skalas och skäres i fina strimlor. Flottyr upphettas. Potatisen kokas i denna till dess den kännes mjuk, utan att ha tagit färg. Den upptages med hålslev och får vila till dess den skall användas. Flottyren upphettas ånyo. Denna gång till dess den sjuder. Potatisen nedkastas och upptages mycket hastigt, enär den denna gång genast tar färg. Man bör vid båda tillfällena inte på en gång koka mera potatis än att varje potatis kan koka fritt för sig. Den klimpar sig annars och blir fullständigt oanvändbar.

Flottyrstekt potatis i skivor.

Kokas som föregående. Den skäres dock inte i strimlor, utan i skivor. Gärna med gurkhyvel.

Gratinerad potatis I.

Potatis skalas och kokas i saltat vatten. Den krossas till mos med gaffel. En matsked smör och ett halvt dricksglas grädde nedröres. En eldfast form smöras. Fylles med potatismoset. Beströs med riven ost och gratineras i ugn.

Potatiskroketter.

Råskalad potatis hackas fint eller drives genom köttkvarn. Blandas med ett par skedar mjöl och två hela ägg. Kryddas med salt, peppar och finhackad persilja. Formas till små runda bullar. Kokas i sjudande flottyr.

Fyllda potatisar.

Ett tiotal potatisar kokas i ugn. Litet salt strös i en långpanna och potatisar läggas ned i detta salt. För kokningen beräknas 45 minuter. När potatiserna äro färdiga, klyvas de. Man tar försiktigt ur innanmätet med en sked. Detta blandas med två finhackade charlottenlökar och smör av ett äggs storlek. Smaksättes med cayennepeppar.

Skalen fyllas ånyo med färsen. Beströs med riven ost och gratineras i ugn.

Ugnstekta potatisbullar.

Potatis råskalas och kokas i saltat vatten. Minsta möjliga kvantitet vatten bör användas. Då potatisen är kokt, frånhälles vattnet och potatisen krossas till mos. En matsked smör tillsättes. Två äggulor nedröras i potatismoset. Sist tillsättas två äggvitor, som slagits till hårt skum. Av denna smet formas små platta kakor, som penslas med smält smör och gräddas i ugn.

Potatis Anna.

Ett tiotal stora potatisar skäras i jämna skivor. En eldfast form smöras. I botten lägges ett varv med potatis, saltas, överströs med små klickar smör. På denna lägges ytterligare ett potatislager och på samma sätt förfares till dess formen är fylld. Gräddas i ugn. När potatisformen tagit färg, vänder man potatiskakan och låter den steka på andra sidan. Innan den serveras, upptages den ur formen och serveras på fat. Potatiskakan bör vara guldgul utanpå och mjuk invändigt.

Potatis med lök.

Ett tiotal stora potatisar kokas i saltat vatten. De få kallna. Skalas och skäras i skivor.

Tre gula lökar hackas fint. De fräsas i smör. När de tagit färg utan att ha blivit bruna, ilägges potatisen, som stekes knaperbrun. Innan den upphälles, överströs den med hackad persilja.

Gratinerad potatis II.

Ett tiotal råa potatisar skalas och skäras i tunna skivor. En eldfast form smöras och potatisen nedlägges varvtals med några klickar smör. Över hälles ett par glas kall mjölk. Formen gratineras i uppvärmd ugn. Efter 45 minuter är den färdig. Den bör då ha tagit en vacker färg.

Kokta jordärtskockor.

Jordärtskockor skalas och läggas omedelbart i litet kallt vatten, som utrörts med några skedar mjöl så att de inte svartna. Strax innan de skola kokas, upptagas de och sköljas i rent vatten.

De läggas ned i kokande saltat vatten och få koka i cirka femton minuter. Serveras med rört smör. Om så önskas, kan man beströ dem med litet finhackad tryffel, vilket i hög grad förhöjer både utseende och smak.

Gratinerade jordärtskockor.

Jordärtskockor kokas enligt föregående recept. En vanlig Béchamelsås tillredes — se denna. En eldfast form smöras. Botten täckes med jordärtskockor. Häröver hälles såsen. Överströs med riven ost och gratineras i ugn.

Kronärtskockor med Mornaysås.

Sex små kronärtskockor kokas i saltat vatten. Bottnarna fråntagas. De läggas i en smörad eldfast form och överhällas med en Mornaysås — se denna. Gratineras i ugn.

Kronärtskocksbottnar med bacon.

Sex små kronärtskockor kokas. Bottnarna fråntagas och placeras i en eldfast form. Sex skivor bacon bräckas mycket lätt i smör. En skiva bacon

lägges på varje kronärtskocksbotten. På denna lägges ett förlorat ägg. En Béchamelsås överhälles — se denna. Beströs med riven ost och gratineras hastigt i ugn.

Kronärtskocksbottnar med sparris.

Sex små kronärtskockor kokas i saltat vatten. Bottnarna fråntagas. På varje botten läggas fyra eller fem sparrisknoppar, som kokats i saltat vatten. Beströs med litet rivebröd och smält smör. Får taga färg i ugn.

Stuvad sparris.

Grön sparris skäres i småbitar. Dessa kokas i saltat vatten. Upptagas. En dryg matsked smör fräses med en matsked mjöl. Spädes med sparrisspadet. Får koka tio minuter. Då tillsättas sparrisbitarna och såsen får ytterligare ett uppkok. Avsmakas med peppar och några droppar citronsaft.

Sparris med förlorade ägg.

Grön sparris skäres i småbitar. Stjälkar och knoppar kokas var för sig. Smör fräses i en kastrull tillsammans med litet mjöl. Spädes med sparrisspadet. När såsen kokat i tio minuter tillsättes litet tjock grädde. Sparrisstjälkarna läggas upp på ett fat och omges av förlorade ägg. Mellan varje ägg lägges en stekt brödkrutong, som formats som en snibb. Överhälles med såsen. Garneras med sparrisknopparna.

Ragout på champinjoner.

Några färska champinjoner skrapas lätt med kniv och sköljas noga i kallt vatten så att all sand avlägsnas. De skäras i små bitar. Smör fräses i en kastrull. Champinjonerna läggas ned häri tillsammans med två skivor finhackad bacon, en finhackad charlottenlök och några strån hackad gräslök. En tesked mjöl strös över champinjonerna, varefter man späder med ett halvt dricksglas vatten och lika mycket vitt vin. Får sakta koka till dess champinjonerna kännas mjuka, då såsen vid behov redes med en aning mjöl.

Champinjonerna serveras i karott, omgivna med stekta brödkrutonger, vilka smaksatts med några droppar citronsaft.

Griljerade champinjoner.

Stora champinjonhattar kunna mycket väl griljeras. De läggas på halstret och överhällas med smält smör samt griljeras därefter hastigt i het ugn. De serveras, garnerade med klickar av smör, som väl arbetats tillsammans med hackad persilja och några droppar citronsaft.

Ärter.

De minsta ärterna äro de finaste. Samtidigt med ärterna brukar man på försommaren kunna komma över färska vita lökar.

Ett tiotal sådana lökar skalas. Ett kilo ärter spritas. Ett salladhuvud befrias från de yttre gröna bladen. Innanmätet, det s. k. hjärtat på salladshuvudet, sammanbindes med litet vitt garn.

Cirka två hekto smör smältes i en flatbottnad kastrull. Ärter, lökar och salladshuvud nedläggas. Spädes med två matskedar vatten. Ärterna bringas långsamt till kokning och få därefter småkoka till dess de kännas färdiga. Man bör dock iakttaga den regeln att inte pålägga något lock, enär ärterna i så fall förlora sin gröna färg. Innan de serveras, borttages salladshuvudet.

Ärter med bacon.

Ett kilo ärter spritas. Fem små gula lökar eller lika många färska lökar skalas. Två skivor bacon finhackas.

En dryg matsked smör fräses. Ärterna och de övriga tillbehören nedläggas. Spädes med litet vatten. Får sakta koka till dess ärterna kännas färdiga. Serveras med eller utan brödkrutonger.

Ärter med grädde.

Härtill lämpar sig särskilt väl ärter, som äro för grova att med fördel kunna anrättas enligt föregående recept.

Ett kilo ärter spritas. De kokas i lätt saltat vatten tillsammans med tre gula lökar och ett salladshuvud. Det sistnämnda upptages, när ärterna äro färdigkokade. Innan de skola serveras, tillsättes en klick smör och några skedblad tjock grädde. Ärterna böra härefter endast få sjuda, ej koka, enär såsen då lätt skär sig.

Kokta turska bönor.

Turska bönor putsas. De kokas i saltat vatten, som tillsatts med litet bikarbonat. När bönorna med lätthet kunna genomstingas med en gaffel, äro de kokta. Vattnet avhälles och bönorna överhällas med smör och hackad persilja.

Bräserade turska bönor.

Bönorna kokas i likhet med föregående recept. Vattnet frånhälles. Smör brynes i stekpanna, och när det tagit färg, iläggas bönorna.

Turska böner med tomater.

Något grövre turska böner, som skurits i småbitar, kokas i saltat vatten, tillsatt med litet bikarbonat och två finhackade gula lökar. När bönerna äro kokta, avhälles vattnet och några skedblad tomatpuré samt en dryg matsked smör tillsättes. Spädes med några glas buljong och smaksättes med ett halvt lagerbärsblad samt några persiljekvistar. Får småkoka i en halvtimmes tid.

Turska böner i sallad.

Turska böner kokas på vanligt sätt. De få kallna. En salladsås tillagas enligt proportionerna tre skedar olja mot en sked ättika. Saltas och peppras. De kalla turska bönerna nedröras. Lämplig frukosträtt.

Kokt huvudsallad.

Härtill utväljas några små salladshuvuden. De sköljas noga i kallt vatten så att de befrias från all sand.

En matsked smör fräses i kastrull. Salladshuvudena läggas ned bredvid varandra i kastrullens botten. Spädes med buljong eller kokande vatten. Saltas. Få koka i minsta möjliga kvantitet spad, enär salladen saftar sig av sig själv. Innan den serveras, tillsättes en klick smör.

Gratinerad huvudsallad.

Salladen kokas på vanligt sätt. En eldfast form smöras och botten täckes av salladen. Överhälles med en tjock Béchamelsås — se denna. Överströs med rivebröd. Några klickar smör påläggas. Gratineras i ugn.

Tomater med gräddsås.

Tomater klyvas på mitten. Smör fräses i en stekpanna. Tomaterna brynas häri. De få långsamt steka i femton minuter. Då överpudras de med litet mjöl, varefter man späder med ett par skedblad tjock grädde, som väl utröres med tomatsaften, utan att tomaterna skadas. Serveras med stekta brödkrutonger.

Tomater med lök.

Tomater skäras i skivor. Dessa brynas i smör tillsammans med två finhackade charlottenlökar och en sönderkrossad vitlöksklyfta. Strax innan de skola serveras, överströs med litet rivebröd, som får taga färg, samt hackad persilja.

Färserade tomater.

Ett lock utskäres på några större tomater. Innanmätet urtages försiktigt med en sked. Tomatmassan hackas fint tillsammans med två charlottenlökar. Ris kokas på vanligt sätt — se detta recept. Det hackade tomatinkråmet nedröres i riset, varefter blandningen får småkoka i femton minuter. Tomaterna fyllas med denna massa. De beströs med rivebröd och smörklickar och gratineras i ugn.

Efterrätter

Det franska vardagsköket är rätt fattigt på efterrätter. Fransmännen avsluta i regel sina måltider med ost och frukt. Osten är närande och billig. Glädjande nog synes man i Sverige alltmera komma under fund med detta faktum. Sköljer man sedan ned osten med ett glas vin, kan man anse sig fullt belåten. Vårt systembolag tillhandahåller ju numera franska enkla viner till relativt billigt pris, och det torde vara överkomligt för litet var att kunna dricka ett

glas vin till osten. Härmed torde man ha funnit den lyckligaste avslutningen på såväl middagen som lunchen.

Mången håller emellertid fast vid att kunna avsluta måltiden med en sötsak, och jag skall därför lämna ett fåtal recept på några billigare franska efterrätter. Hedersplatsen bland dessa intages av brulépuddingen, men som denna rätt så gott som blivit traditionell i svenska kokböcker, hoppar jag över den.

Kräm i koppar.

Tre äggulor blandas med tre matskedar socker. Röres till dess man erhåller ett vitt skum. Då tillsättes en halv liter mjölk, som uppljummats. Smaksättes antingen med litet vanilj eller cacao i pulver, som utröres med litet vatten.

Krämen får sjuda över sakta eld. Man gör klokt i att lyfta kastrullen av elden då och då, så att man undviker, att den bringas i kokning.

Då krämen tjocknat, upphälles den i små porslinskoppar. Dessa sättas ned i en kastrull med kokande vatten. Kopparna böra dock inte fyllas mera än till hälften. De få därefter koka i kastrullen med påsatt lock till dess att krämen stannat. Detta prövas lämpligast med en vispkvist. Serveras kalla.

Kräm med vin.

Tre äggulor vispas med fyra matskedar socker till dess man erhållit ett vitt skum. Då får krämen långsamt sjuda över elden till dess den tjocknar. Man bör hela tiden iakttaga den försiktigheten att vispa, så att ingenting av krämen fastnar vid bottnen eller kanterna av kastrullen. Under vispningen tillsättes

ett vinglas madeira eller marsala. När krämen tjocknat, avlyftes kastrullen och ett halvt glas rhum tillsättes. Krämen upphälles i geléskål och serveras kall. Den kan efter behag garneras med följande garnityr.

Småkakor.

En och en halv matsked socker utröres med lika mycket vetemjöl och två matskedar smält smör. Då blandningen blivit pösig, tillsättes 15 finhackade sötmandlar och 10 pistachemandlar. Tre äggvitor, som slagits till hårt skum, nedröras slutligen. Av smeten formas små runda klickar, som gräddas i mycket svag ugnsvärme.

Tunna pannkakor med cognac.

Tunna pannkakor gräddas på vanligt svenskt sätt. De vikas fyrdubbla.

En dryg matsked smör lägges på ett silverfat, som ställes över en spritlåga. När smöret smält, bifogas en matsked socker och två små glas cognac samt några droppar cherry brandy eller apelsinsaft. Såsen uppvärmes, varefter pannkakorna iläggas och överösas med såsen. Innan de serveras, avbrännas de ett ögonblick.

Beigneter.

Olika slag av beigneter kunna tillagas. Smeten är densamma. Det är endast innehållet, som varierar. Man kan sålunda tillaga beigneter på äpplen, ananas, bananer, mandariner o. s. v.

En beignetsmet tillagas på följande sätt.

250 gram mjöl blandas med två hela ägg. Tre deciliter mjölk nedröres under jämn vispning. Till sist bifogas två matskedar smält smör och ett litet glas cognac.

Smeten bör därefter vila under två timmar innan den kommer till användning.

Frukten, som skall användas för efterrätten, skäres antingen i tunna skivor eller klyftor och doppas ned i smeten, så att ett tunnt lager bildas. Den kokas därefter i sjudande het flottyr. Upptages med hålslev. Får avrinna på vitt läskpapper. Beströs med socker och serveras genast.

REGISTER



97-31-113

80.97. | 108 (Navarin)
escalopes

